



# PER LLEPAR-SE ELS DITS!

Prepara les delicioses receptes del nostre Xef

## CREMA VICHISOISE AMB PATATES, BOTIFARRA NEGRA I BRIE



### INGREDIENTS PER A 2 PERSONES

- 6 patates rodones petites o mitjanes
- 2 pomes
- 250 g de botifarra negra Plana de Vic
- 250 g de crema Vichisoise Mas el Guiu
- Formatge brie

### ELABORACIÓ

Pelar les patates i les pomes, partir-les per la meitat i buidar-les de dins. Guardem els cors.

Paral·lelament, triturar amb el túrmix la botifarra negra i fregir-la un instant a la paella.

Farcir les patates i les pomes amb la botifarra negra i algun tros de formatge brie.

Els cors de les patates també els podem coure i menjar-nos-els.

Anirem col·locant les patates, els cors i les pomes en una plata per anar al forn.

Al damunt, podem posar-hi una mica més de brie.

Tirar-hi un raig d'oli i posar-ho a coure al forn, prèviament calent (180°), durant aproximadament 1 hora. Comprovarem que està cuit punxant amb un ganivet o una forquilla.

Servirem el plat amb un plat soper, on de base hi posarem la crema Vichisoise i al damunt, una poma, els cors i tres patates rodones farcides de botifarra negra i formatge brie per persona.

Bon profit!

Recepta elaborada per:  
"La Núria a la cuina"



<http://lanurialacuina.blogspot.com.es/>

[www.topxefplanadevic.cat](http://www.topxefplanadevic.cat)

L'Atmetlla del Vallès:  
Ctra. C17, Km 28 // 93 843 20 45

Vic:  
Rambla Hospital, 42 // 93 881 47 84

Barcelona:  
Còrsega, 551 // 93 456 32 49

Barcelona:  
Trav. de Gràcia, 140 // 93 368 63 67