

BOMBES DE LA BARCELONETA

Ingredients per 4 bombes

¼ ceba
100 g de carn capolada
350 g de patates
Un dollet de Brandy
4 cullerades d'ou batut
1 culleradeta de farina
Sal i pebre bo
Oli
Ous i pa ratllat per arrebossar
Allioli i salsa picant (brava) per acompanyar



Preparació

Bull les patates sense pelar. Quan siguin fredes, pela-les i esclafa-les amb una forqueta. Incorpora-hi la farina i l'ou i salpebra a gust.

Sofregeix la ceba tallada molt fina junt amb la carn a una pella amb unes gotes d'oli. Quan la carn deixi de ser crua, fica-hi un dollet de Brandy i deixa que s'evapori. Quan sigui freda, mescla-la amb la patata.

Dóna forma a les bombes i passa-les per ou batut i pa ratllat. Ja estan llestes per congelar o fregir en abundant oli. Acompanya-les amb allioli i salsa brava.

