

BIQUINI de PATATES i COMTE

	<u>Ingredients</u>
	patates Kennebec o Monalisa
	formatge COMTE
	cansalada tallada fineta o un tall de pernil ibèric
	mantega clarificada
	paper de forn

Elaboració:

Clarificar la mantega

- Desfer la mantega en un cassó al bany maria sense remenar. La mantega no ha d'arribar a bullir, no ha de superar els 80°C.
- Enretirar l'escuma que es va formant al damunt però sense remenar.
- Decantar l'oli a un altre bol de manera que no ens hi caiguin els pòsits blancs del fons del cassó. Aquest oli es la mantega clarificada.

Preparat el plat

- Rentar les patates mantenint la pell.
- Tallar les patates a rodells fines amb la mandolina
- Preparar uns cercles de paper de forn, tants com plats s'hagin d'emplatar.
- Col·locar els cercles de paper a la safata del forn i pintar-los amb mantega clarificada.
- Sobre cada cercle de paper hi anem col·locant rodells de patata lleugerament solapades les unes sobre les altres formen un cercle de patates.
- Pintar les patates amb mantega clarificada.
- Al damunt hi posem un tall de formatge Comte i a sobre del formatge un tall finet de cansalada o un tall de pernil ibèric.
- Tapar amb un altre cercle de rodells de patata lleugerament solapades.
- Pintar les patates amb mantega clarificada.
- Enfornar a 170°C durant 20 minuts.
- Baixar a 140°C i els hi mantenim 20 minuts més.