

PÈSOLS AMB PATATES I CEBA TENDRA _Forki

	Ingredients
	pèsols tendres de temporada
3	patates
2 grans	alls laminats
3	cebes tendres
punta	pebre negre
2	claus d'olor
una mica	nou moscada ratllada
	oli - sal
2	ous durs

Nota: Si ho fem amb pèsols congelats, no els descongelarem. Els traurem del congelador en el moment d'incorporar-los a la cassola, un cop les patates siguin gairebé cuites i si posem directament sense descangellar.

Elaboració:

Nota: Tot de cop (excepte els pèsols) i tot en fred.

Nota: Els ous dur els haurem de tenir preparats amb antel·lació.

- Posem una mica d'oli a la cassola.
- Cobrir el fons amb la patata laminada a rodells.
- Pel damunt hi tirem els grans d'all laminats.
- Afegir-hi la ceba tendra tallada en juliana.
- Picar a la mà de morter els claus d'olor, una mica de nou moscada, una punta de pebre negre i una punta de sal i ho tirem per sobre de la ceba.
- Afegir-hi l'aigua justa fins a cobrir-ho.
- Tapar la cassola i encendre el foc.
- Bullir-ho fins que les patates siguin gairebé cuites.
- Llavors hi escampem els pèsols per sobre i tornem a tapar.
- Deixar-ho coure uns 5 minuts si son pèsols tendres (uns 8-9 minuts si son pèsols congelats).
- Quan siguin cuits traiem un parell de cullerots, agafant de tot; els passem pel pymer i retornem el suc a la cassola. Remenar.
- Col·locar els ous durs talats per la meitat decorant.
- Tapar i deixar-ho bullir 1 minut.
- Apagar el foc i deixar-ho reposar tapat durant uns minuts abans de servir.