

PATATES A LA “DIABLESA”

(Picants)

Per a 8 persones:

1,5 Kgs. de patates
1 dl. d'oli
150 gs. de cansalada viada
200 gs. de xoriço
4 pebrots vermells
2 cebes grans
1 dl. de vi blanc
5 gotes de “Tabasco”
Sal
Pebre vermell

Pelar les patates, rentar-les i tallar-les a trossos. Fregir les cebes amb les patates en una cassola i els pebrots tallats a tires.

Afegir la cansalada i el xoriço. Empolsinar el pebre vermell i regar amb el vi i el tabasco.

Cobrir amb aigua i, quan comenci a bullir, baixar el foc. Moure la cassola de tant en tant, per a que es faci poc a poc.