

## Bombes de patata i carn

Una tapeta de bar de les clàssiques. A mi m'hi agrada el toc picant del bitxo que fa que la gent les conegui com a "Bombes picants", però si no voleu és opcional. Bon profit, *culinaris!*



**Racions:** 1

### Taula d'ingredients:

4 patata Monalisa (de mida grossa)  
500 g carn picada mixta  
1 ceba de Figueres (de mida grossa)  
1 tomàquet madur  
1 bitxo (opcional)  
sal  
pebre  
oli d'oliva verge extra  
2 ou  
pa ratllat

### Passos d'elaboració:

PAS 1 / Posar les patates amb pell en un cassó amb aigua calenta i sal. Bullir fins que siguin toves i es puguin travessar amb facilitat amb un ganivet de banda a banda PAS 2 / Mentrestant, pelar i ratllar la ceba. Sofregir-la en una cassola amb oli a foc mig, remenant de tant en tant, fins que sigui daurada PAS 3 / Ratllar el tomàquet i afegir-lo a la ceba juntament amb el bitxo. Sofregir una minuts a foc mig-alt sense deixar de remenar, fins que no quedi

gens d'aigua i agafi un color lluent PAS 4 / Afegir la carn picada i sofregir a foc fort durant 7 o 8 minuts, remenant sovint PAS 5 / Una vegada les patates siguin cuites, pelar-les i fer-ne un puré ben fi, a poder ser amb passapuré. Amanir-lo amb sal, pebre i una mica d'oli PAS 6 / Fer unes boles de patata amb les mans, millor per treballar si són de mida grossa. Fer un forat amb el dit i omplir amb la farsa. Tapar el forat amb puré PAS 7 / Amb les bombes ben fredes, inclús millor si han reposat un parell d'hores a la nevera, passar per ou batut i pa ratllat. Fregir per immersió en abundat oli calent

**Classificació per temps:** Alt

**Classificació per preu:** Barat

**Classificació per dificultat:** Difícil

---

**URL d'origen:** <http://culinaris.tv/receptes/bombes-de-patata-i-carn>