

QUÈ ÉS EL POTI-POTI

El seu nom vol dir *desordre*. És una de les moltes varietats de les amanides catalanes, enriquides amb tires de bacallà sec. El bacallà ha d'estar en remull unes quantes hores sense que perdi, però, el seu gust salat.

A vegades s'acompanya amb algun embotit de la comarca o del típic pa de pagès sucacat amb tomàquet; també es pot servir amb pernil salat o verdures crues i fresques. Es converteix així en un plat molt complet.

INGREDIENTS PER A 6 PERSONES

- 1.5 kgs. de patates
- 250 g. de bacallà sec, posat en remull 2 hores
- 4 tomàquets tallats (400g.)
- 1 ceba pelada i tallada fineta (100g.)
- 250 g. d'olives arbequines
- 2 pebrots vermells fets a trossets petits
- 3 tasetes d'oli d'oliva
- Sal

PROCEDIMENT

Poseu un pot amb aigua i una mica de sal a bullir, hi poseu les patates rentades amb la pell i les deixeu bullir aproximadament 45 minuts; les deixeu refredar i les peleu, després les tal·leu a talls no massa gruixuts.

En una plata un xic freda hi posareu una capa de patates, després una de bacallà, després el tomàquet i la ceba i per sobre els pebrots i les olives per decorar.

L'amanireu amb oli d'oliva i sal i ho servireu fresc.

