



# Pollastre amb patates i romaní (textura modificada)

## Ingredients (per a 2 racions)

250 g de pit de pollastre

180 g de patata

Una branqueta de romaní

130 g d'aigua

2 c/s d'oli d'oliva verge extra

Sal (restringiu-la en cas d'hipertensió  
o retenció de líquids)

Pebre negre

## Elaboració

1. Talleu el pollastre a trossets, salpebreu-lo i daureu-lo en una paella amb una cullerada d'oli.
2. A part, coeu la patata tallada a trossets en un cassó amb aigua, la branca de romaní i sal. Reserveu-la.
3. Quan el pollastre estigui fet, retireu-lo i tritureu-lo amb 50 g de patata cuita i 120 g d'aigua de cocció de les patates.
4. Tritureu la resta de la patata cuita amb 10 g d'aigua de cocció, una cullerada sopera d'oli d'oliva i salpebreu-ho al gust.
5. Serviu el conjunt per separat i poseu-hi la salsa per sobre amb un rajolí d'oli.

## Recomanacions

És important que barregeu les elaboracions amb l'oli abans de consumir-les per evitar dobles textures. Podeu afegir romaní en pols al puré de patata i barrejar-lo bé, assegurant-vos que s'hi integri bé. Tamiseu l'elaboració si el resultat no és prou homogeni.