

# Sofrito payés

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

## / Ingredientes

- Carne de pollo
- Carne de cordero
- Panceta de cerdo
- Sobrasada
- Butifarrón
- Ajos
- Laurel
- Patató de Ibiza
- Azafrán
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Perejil

## / Preparación



Hervimos la carne por separado.

Pelamos el patat  y lo fre mos.

Una vez hervida la carne, la escurrimos y reservamos el caldo del pollo.

En una cacerola, echamos aceite, los ajos, el laurel, la sobrasada y el butifarr n y sofreímos.



Añadimos la carne y salpimentamos.



Añadimos el perejil, azafrán y el patató y removemos.



Añadimos un poco de caldo de pollo y dejamos cocer todos los ingredientes juntos durante un par de minutos hasta que quede un poco meloso.



