

La Recepta de Escola Turisme Baix Penedès

Truita amb suc

Ingredients: 4 pax

- 1 kg de patates
- 200 g de ceba
- 6 ous
- 1 dent d' all
- 2 tomàquet madur
- 2 ramets de julivert
- 1 cullerada sopera de farina
- 2 dl de vi ranci
- Oli d' oliva
- Aigua
- Sal i pebre blanc

Elaboració:

- Primer de tot, peleu i talleu la ceba i les patates i després la poseu a coure en una paella al foc. Prèviament haurem salpebrat la ceba i la patata, i quan aquesta estigui, s' escorre. Després bateu els ous i feu una truita. Un cop feta la truita, que ha de ser ben cuita, perquè després no és desfaci, la reserveu. Poseu una mica d' oli en una cassola de terra i quan sigui calent hi tireu l' all, tallat a làmines. Quan l' all sigui daurat, poseu el tomàquet ratllat, el julivert ben trinxat i la cullerada de farina, ho remeneu bé i ho deixeu coure. Després afegiu un raquet de vi ranci i una mica d' aigua (només la quantitat suficient per cobrir la truita). Llavors poseu la truita, tallada en quatre porcions a dintre i la deixeu coure una estona fent xup-xup, i ja la teniu apunt.



Tel. 977 682938
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M^a del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell