



Truita de patates i bacallà

Ingredients

600gr de patates
400gr de ceba
300gr de oli verge
600gr de bacallà
2 grans d'all
c/s julivert
10 ous frescos
molla de pa de pagès fresca

Elaboració

Tallarem la patata i la ceba a daus petits.

Posarem en una paella l'oli quan estigui calent ofegarem la ceba i la patata, quan ho tinguem a punt fora del foc afegirem el bacallà tallat a trossos petits, all i julivert picats remenarem bé fins a obtenir una barreja uniforme i tastarem si està bé de sal .

Batrem bé els ous i el posarem en un sífó, li posarem 2 càrregues, si no tenim sífó podem fer la truita com sempre amb ous ben batuts.

Al moment de fer les truites carreguem el sífó amb dues càrregues i dosifiquem sobre la planxa calenta o paella antiadherent uns punts d'ou muntat. Sobre l'ou hi posem un tros de pa i una culleradeta de la barreja de patata, bacallà i ceba. Amb l'ajuda de dues rasquetes emboliquem la truita i li donem forma rectangular.