



Truita amb pa amb tomàquet al revés

Ingredients

12 ous frescos
molla de pa de pagès fresca
200 gr de tomàquet de penjar rallat
50 gr d'oli verge
sal

Elaboració

Batre els ous i afegir-hi sal. Passar-los per un colador i omplir un sifò. Tallem la molla de pa a rectangles de 5x2 cm. Amanim el tomàquet amb oli verge i sal. Al moment de fer les truites carreguem el sifò 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 tomàquet rallat. Amb l'ajuda de dues rasquetes emboliquem la truita i li donem forma rectangular.