

TRUITA DE PATATES



Ingredients (4 persones)

- 1 kg de patates
- 1 ceba mitjana
- 8 ous
- sal
- oli d'oliva



Elaboració

Pela les patates i talla-les a llesques, les rentes sota l'aixeta i les col·loques en la fregidora quan l'oli ja sigui calent. Has de procurar que no es fregeixin massa, han de quedar una mica toves, t'aconello que quan vegis que es comencen a daurar (però ja estan fetes), aixequis la reixa i les deixis estovar penjades a les nanses de la fregidora.

Mentre es fan les patates, talla la ceba a tiretes fines i la sofregeixes amb una mica d'oli vigilant que no es cremi; quan sigui tova l'escorres i la reserves.

En un bol, bat els ous amb una forquilla i reserva'n una miqueta en un got petit.

Barreja les patates i la ceba amb els ous; posa-hi una mica de sal.

Prepara una paella amb un rajolí d'oli i l'escampes per tota la superfície i els costats. Quan sigui una mica calent (a foc mig) hi aboques la barreja dels ous, les patates i la ceba repartint-la uniformement. Deixa que es faci lentament a foc baix.

Amb una espàtula la vas arrodonint i la passes per sota perquè no s'enganxi. Quan vegis que es desenganxa fàcilment, la tombes amb un "tombatruites" o similar i abans de posar-la de nou a la paella, estén per la paella l'ou batut que has reservat.

Posa la truita per la cara que encara està crua i deixa que es faci lentament, movent-la sovint perquè no s'enganxi. Dóna-li tantes voltes com creguis necessari, s'ha de fer amb el foc molt baix, si no es pot cremar.

Quan hagi agafat una mica de color i hagi quedat compacta, ja estarà feta.

Nota: *Si no tens fregidora, fregeix les patates en una paella gran amb força oli calent, juntament amb la ceba. Ves sacsejant amb el mànec de la paella perquè no s'enganxi i remena amb cura sense trencar les patates. Cal que es facin lentament, han de quedar fregides però no cruixents sinó toves. Aquest és un procés una mica lent.*

Quan ja siguin fetes, retira l'excés d'oli i aboca-hi els ous batuts. Aleshores continua tal com explico en la recepta.