Truita de seitons
Andalusia

Eduardo Martín

Ingredients

300 g de seitons molt frescos
8 ous
2 grans d'all
un bitxo
un branquilló de julivert fresc
sal
oli

Preparació

Netegeu els seitons, separeu-los en filets i talleu-los.

Talleu els grans d'all i el bitxo.

Poseu al foc una paella amb oli. Poseu-hi els alls i el bitxo. Quan estiguin daurats, afegiu-hi els seitons i sofregiu-los durant uns minuts. Reserveu-los.

Bateu els ous en un bol. Agregueu-hi el julivert, els seitons i una mica de sal.

En la paella poseu un xic d'oli i quan estigui calent poseu-hi tota la barreja i deixeu-ho coure per un costat. Després gireu la truita i feu-la coure per l'altra banda.

Quan estigui feta, poseu-la en un plat.