

Truita de gambes

José Heredia

Andalusia

Ingredients

Gambes
Patates
Alls
Julivert
Ous
Sal
Oli d'oliva



Preparació

Primer es preparen les patates i es tallen petites. Després es posa l'oli en una paella i es tapa a foc lent. A continuació, aboqueu-hi les gambes pelades.

Bateu quatre ous i afegiu-hi les patates i les gambes, el julivert i alls tallats molt petits. Fiqueu-ho a la paella amb poc oli i acabeu de fer la truita donant-hi diverses voltes.

Informacions culturals

Aquest tipus de recepta se sol fer a la zona baixa d'Andalusia.

V Trobada Gastronòmica Intercultural

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca
Ctra. de Barcelona, 1 – 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA
Tel. 93 682 52 88 – A/e: santandreubarca@cpnl.cat
Pàgines web: www.cpnl.cat i www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
Facebook: <https://www.facebook.com/SLC.SAB>
Twitter: [@SLC_SAB](https://twitter.com/SLC_SAB)
Blog: <http://blogs.cpnl.cat/enganxat/>