

Pastís de truites

El Paísos Catalans

Ana Afán García

Ingredients

12 ous
1 albergínia
1/2 pebrot verd
1/2 pebrot vermell
100 g d'espínacs
3/4 de kg de patates
100 ml de beixamel
Una mica de sobrassada
Formatge ratllat
Oli d'oliva
Sal



Preparació

Talleu les patates a daus, afegiu-hi un polsim de sal, poseu oli en una paella i fregiu-les.

Bulli els espínacs, escorreu-los i poseu-los en un recipient. Talleu els pebrots i l'albergínia a trossets petits. Sofregiu-ho tot durant un parell de minuts amb una cullerada d'oli d'oliva. Un cop sofregit, reserveu-ho en un altre recipient.

Bateu els ous i poseu-ne quatre en tres bols, ja que heu de fer les truites per separat procurant que no quedin gaire gruixudes.

Un cop les tingueu, poseu-ne una a sobre de l'altra: a baix la de patates, al mig la d'espínacs i a dalt la de pebrot i albergínia. I entre truita i truita, poseu-hi la sobrassada.

Finalment, tireu-hi per sobre la beixamel i el formatge ratllat i gratineu-ho durant cinc minuts.

VI 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@cpl.cat

Pàgines web: www.cpl.cat i www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller

Facebook: <https://www.facebook.com/SLC.SAB>

Twitter: https://twitter.com/SLC_SAB @SLC_SAB

Blog: <http://blogs.cpl.cat/enganxat/>

