

Truita de patates amb menta

Andalusia

Toni López

Ingredients

6 o 7 patates grosses
7 ous
1 o 2 cebes
Menta
Oli
Sal



Preparació

Talleu les patates i poseu-les a fregir amb ceba molt picada (una o dues, al gust). Afegiu-hi sal al gust.

Mentre bateu els ous, afegiu-hi les fulles de la menta a trossets petits.

Quan les patates ja estiguin fetes, mescleu-les amb els ous i la menta. Afegiu-hi una mica més de sal i aboqueu-ho tot a la paella.

Cuineu-ho tot a foc lent.

Informacions culturals

La truita de patates amb menta resulta un àpat agradable en totes les èpoques de l'any, però a l'estiu és quan és més refrescant i quan la menta és en el seu millor moment.

A Andalusia encara es conserva influència de la cuina morisca i, sens dubte, aquest n'és un exemple.

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: [@SLC_SAB](https://twitter.com/SLC_SAB)

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

