

Truita de patata vegana

Catalunya

Sara Jiménez Asenjo

Ingredients

800 g de patates
½ ceba
16 cullerades de farina de cigró
16 cullerades d'aigua
Oli d'oliva verge
Sal al gust

Preparació

Peleu les patates i talleu-les en làmines fines. Agafeu la ceba i talleu-la, també, a trossets ben petits.

En una paella aboqueu-hi força oli i quan estigui calent tireu-hi les patates, la ceba i una mica de sal. Tapeu-la i deixeu que tot es cogui a foc mitjà. De tant en tant, remeneu-ho perquè no s'enganxi.

Mentrestant, en un bol poseu les 16 cullerades de farina de cigró i les 16 cullerades d'aigua. Bateu-ho fins que obtingueu una barreja homogènia (si cal podeu incorporar-hi més d'aigua). Afegiu-hi un polsim de sal.

Quan la patata i la ceba estiguin cuites, traieu-les del foc i escorreu-les. Afegiu-hi la barreja de la farina de cigrons i remeneu-ho tot.

Poseu una paella amb 1 o 2 cullerades d'oli al foc. Quan estigui ben calenta, aboqueu-hi la barreja anterior i deixeu que es vagi coent a foc mitjà durant uns 5 minuts. Col·loqueu un plat pla sobre la truita i doneu-li la volta perquè també es cogui per l'altra banda durant 5 minuts més. Aneu girant alternativament la truita fins que estigui ben feta per dins i un xic daurada per fora. En aquest punt traieu-la de la paella i ja estarà a punt per a menjar.