

# **Truita extremenya**

## **Extremadura**

Francisco Antonio Torres Fabero

### **Ingredients**

5 ous  
2 xoriços  
½ culleradeta (de cafè) de pebre vermell  
1 bitxo verd (pebrot picant)  
Sal

### **Preparació**

Talleu el xoriço en trossos petits i passeu-lo per la paella.

Bateu els ous i afegiu-hi el xoriço, el bitxo trossejat, la sal i el pebre vermell.

A continuació, prepareu la truita de la manera habitual en una paella sense gaire oli. Procureu deixar-la daurada per fora i sucosa per dins.