

Truitetes de gambetes

Andalusia

Sabrina Hurtado Guisado

Ingredients

100 g de gambetes
100 g de farina de blat
50 g de farina de cigrons
Un got i mig d'aigua
½ cullerada petita de sal
Una ceba tendra
Julivert
Oli

Preparació

Agafeu un bol no gaire gran i afegiu-hi la farina de blat i la farina de cigrons.

Talleu la ceba i el julivert molt petits i afegiu-los al bol. De julivert, podeu posar-ne una o dues cullerades al vostre gust. Afegiu-hi la sal, les gambetes i l'aigua. Mescleu-ho molt bé amb una forquilla. Heu d'aconseguir una massa líquida.

Agafeu una paella per fregir les truitetes. Afegiu-hi un dit d'oli i quan estigui ben calent sense arribar a fer fum, afegiu-hi un cullerot de la barreja. Deixeu-la coure per un costat i després feu-ho per l'altre.

Poseu les truitetes en un plat amb paper de cuina absorbent així n'absorbirà l'excés d'oli.

Informacions culturals

Aquesta recepta és molt típica a Andalusia. És un dels plats més coneguts de la gastronomia gaditana.

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera
Tel. 93 772 92 92 – A/e: esparreguera@cpnl.cat – Web: Whatsapp: 644 39 00 40
<http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/slcesparreguera
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris>
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/jovesillengua
<https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>