

Truita de pa gallega

Galícia

Dina

Ingredients

Pa dur per a 4 persones (una barra de ¼)

Llet

6 ous

Xoriço, bacó i pernil serrà

Oli

Preparació

Poseu el pa en remull en llet durant 1 hora com a mínim. Després, escorreu-lo.

Bateu 6 ous en un bol ben gran i afegiu-hi el pa escorregut. Remeneu-ho tot com si fos una truita de patates i el pa, en aquest cas, fossin les patates.

En una paella fregiu-hi xoriço (si pot ser gallec, millor), bacó i pernil serrà. Com més coses hi hagi, més bona quedarà. Barregeu-ho tot i feu la truita. Fregiu-la a banda i banda.

Informacions culturals

És una recepta típica de Galícia que es fa per Carnestoltes.



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
<http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/slcesparreguera
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris>

A/e: esparreguera@cpnl.cat
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/jovesillengua
<https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>