

# Truita de patates

Catalunya

M. B.

## Ingredients

Per a 4 persones:

5 patates grosses

5 ous

1 ceba mitjana

Oli d'oliva suau

Sal



## Preparació

Peleu les patates i talleu-les a rodanxes petites, però amb un trencament al final de cadascuna. En acabar, poseu-les en remull en un bol amb aigua fins que tingueu la ceba a punt.

Agafeu la ceba i, una vegada l'hàgiu pelada, talleu-la a mitges llunes.

Afegiu un bon raig d'oli a la paella i, quan estigui ben calent, poseu-hi les patates. Abaixeu el foc i tapeu la paella per escalfar-les. Quan hagin començat a estovar-se, incorporeu-hi la ceba.

En un bol gran bateu els ous i afegiu sal al gust. Agregueu-hi les patates i la ceba, una vegada escorregudes, i barregeu-ho.

Per últim, aboqueu-ho a la paella, amb molt poc oli, i abaixeu-ho el foc. Després de 4 minuts, aproximadament, gireu-la i coeu-la uns 3 minuts més.

El temps és relatiu, tot depèn de si agrada més o menys cuita.

## Informacions culturals

No és clar l'origen exacte de la truita de patates. Algunes fonts apunten a Navarra i un fet esdevingut a un general carlista, segons un escrit datat el 1817. Unes altres més recents assenyalen que

Consorti 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](mailto:esparreguera@cpnl.cat)

<http://www.cpnl.cat>

[www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller](http://www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller)

[www.twitter.com/SLCEsparreguera](https://twitter.com/SLCEsparreguera)

[www.twitter.com/jovesillengua](https://twitter.com/jovesillengua)

[www.facebook.com/slcesparreguera](https://www.facebook.com/slcesparreguera)

<https://instagram.com/slcesparreguera>

<http://blogs.cpnl.cat/receptaris>

<http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>

pertany a l'Extremadura del segle XVIII, però també s'han trobat referències en uns documents en català del segle XVIII on la situen a Mallorca.

El fet és que la truita de patates s'ha convertit en un plat tradicional a moltes cases i, gràcies a la seva versatilitat a l'hora de afegir més o menys ingredients, forma part de la cultura de tots nosaltres, ja que és present en molts actes festius i de la vida quotidiana de cadascú.

Segons va escriure Josep Pla al seu llibre *El que hem menjat*, la truita de patates era considerat un substitut pobre al qual, en temps de més bonança, la gent de Catalunya preferia la truita d'ous, que era més cara perquè requeria més ou per persona, un aliment no sempre fàcil d'obtenir i de major cost.