

Truita de patates i carbassó

Andalusia

Raúl Rodríguez i Cordon

Ingredients

5-6 patates mitjanes

1 carbassó mitjà

5 ous

Sal i oli d'oliva

Preparació

En primer lloc, renteu, peleu i talleu les patates i el carbassó a trossos petits (a quadradets).

A continuació, poseu oli abundant a la paella i fregiu-hi les patates i el carbassó, tot junt. És important que ho aneu remenant constantment i que el foc no sigui gaire fort, perquè es coquin millor i no es cremin d'una banda.

Mentrestant, bateu els ous en un bol amb sal. Un cop les patates i el carbassó estiguin fregits, aboqueu-los al bol dels ous i barregeu-ho tot bé.

A la mateixa paella, a foc lent, aboqueu-hi la barreja i tapeu-ho. Moveu la paella perquè es faci millor i no s'enganxi.

Quan sembli que la truita està feta o cuïta per la part de baix, toca girar-la. Poseu la tapa o un plat gran sobre la paella i tombeu la truita. Tot seguit, torneu a posar la truita a la paella i acabeu-la de coure, sempre a foc baix.

