

# **Truita d'espàrrecs de marge**

## **Catalunya**

Jaume Comas

### **Ingredients (per a 4 persones)**

1 manat gros d'espàrrecs de marge  
6 ous  
Oli d'oliva  
Sal

### **Preparació**

Talleu la part tendra dels espàrrecs en seccions de 3 o 4 centímetres de llarg.

Poseu mitja cullerada d'oli d'oliva en una paella i salteu els espàrrecs. Un cop cuits, retireu-los i poseu-los en un plat amb paper absorbent per eliminar-ne l'excés de greix.

En un bol, deixateu els ous i afegiu-hi un polsim de sal.

Barregeu els espàrrecs amb els ous i després coeu-ho en una paella per a fer la truita. Torneu-la de les dues bandes de manera que quedi daurada i ja la tindreu a punt per a menjar.

### **Informacions culturals**

Vivint a Esparreguera, no podia faltar en aquest receptari un plat elaborat amb un producte que podeu trobar en abundància en aquesta població: els espàrrecs. Es pot acompanyar amb unes llesques de pa amb tomàquet i un bon porró de vi.