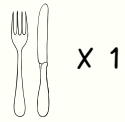




TRUITA DE CALÇOTS

INGREDIENTS:



- 2 ous
- 6 calçots
- Oli d'oliva verge extra
- Sal i pebre



PROCEDIMENT:

Si has fet una calçotada el dia abans i t'han sobrat calçots no dubtis a guardar-los per fer una bona truita l'endemà. Només els hauràs de pelar, tallar a trossos i passar directament al pas nº 3. Si no tens calçots cuits, pots fer una truita igualment, simplement els hauràs de cuinar abans. Comencem!

1. En el cas que els calçots estiguin crus... Tallar els extrems, fer un tall vertical i retirar la primera capa del calçot. Netejar amb aigua i tallar-los a rodanxes.
2. Escalfar una paella amb oli d'oliva verge extra i saltar els calçots amb una mica de sal fins que siguin ben tendres.
3. Batre els ous en un bol amb un pessic de sal i pebre negre al gust. Afegir els calçots cuits i barrejar la mescla.
4. Escalfar una paella amb oli d'oliva verge extra i coure la truita.

També pots acompanyar la truita amb romesco.

