

Truita feta de les fulles de la remolatxa



Aquest estiu ens vam veure desbordades amb les remolatxes que ens portaba el Jaume de Elcistell.cat i li vam trobar una bona sortida a les fulles de la remolatxa. En cru es posen a l'amanida, però aquestes són ja massa grans per considerar-les brots tendres per l'amanida. Ja ho vam provar.

Surt una truita petita

Temps: 20 min.

Ingredients:

- – Les fulles de 3 remolatxes
- – Julivert fresc
- – 3 ous
- – Sal i oli d'oliva.



Elaboració:

PAS 1: Netegem bé les fulles de remolatxa i les tallem.

PAS 2: Les escaldem 3 minuts com a molt i les escorrem.

PAS 3: Un cop fet aquest pas ja les podem posat a la paella amb oli i sal. Els hi fem dos tombs a la paella, ja que es fan de seguida i li afegim el julivert tallat ben petit.

PAS 4: A banda batrem els 3 ous amb un polsim de sal i li afegirem les fulles. Remenem i ho tornem cap a la paella.

PAS 5: Fem d'una banda, movem una mica la paella per comprobar que està feta la capa i no s'enganxa i la girem i fem de l'altra banda.

Només ho explico pels que no han fet mai una truita.







Bon Profit!