

Madrid

Temps



30'

Racions



6

Al·lèrgens

0 Ous

Truita paisana

La "truita paisana" és una variant de la clàssica truita de patates també coneguda com a truita espanyola

Ingredients

9 ous mitjans

5 patates mitjanes pelades i tallades a daus

60 g pebrot vermell

60 g pebrot verd

175 g pèsols

1 ceba mitjana

150 g de bolets frescos o xampinyons (opcional)

Oli d'oliva verge extra

Sal

En algunes versions de la truita paisana se li afegeix uns daus de pernil salat. Les hortalisses se solen canviar segons disponibilitat i temporada.

Elaboració

1. Col·locar oli en una paella i afegir els daus de patata, deixar un parell de minuts, remoure i afegir els pebrots. Deixeu que es daurin a foc lent, remenant de tant en tant.
2. Per altra banda, peleu i piqueu la ceba. Laminar els bolets.
3. En una altra paella amb oli calent afegim la ceba picada i deixem que es dauri una mica fins que es torni transparent. A continuació, afegiu-hi els bolets laminats, remeneu-ho i deixeu-ho uns minuts més.
4. Finalment, afegir els pèsols, remenar i deixar que la barreja es cuini fins que tots els ingredients estiguin al punt. Reservar.
5. Bateu els ous en un bol. Treure les patates i els pebrots amb una escumadora de la paella i escórrer bé l'oli.
6. Incorporeu la barreja de patata i pebrot al bol amb els ous batuts i remeneu-ho bé perquè les patates s'amarin amb l'ou.
7. Incorporem els altres ingredients, barrejar bé i deixar reposar uns 10 minuts.
8. Afegir-hi una mica de sal, remenar. En una de les paelles deixar una mica d'oli al fons, escalfar-ho bé i abocar-hi la barreja d'ou, patates i hortalisses. Deixar que es cuini lentament de manera que vagi quallant. Quan ja està quallada, gireu-la sobre un plat gran per donar-li la volta i cuinar un parell de minuts per l'altra banda.
9. Retirar de la paella, col·locar la truita sobre un plat i servir calenta o tèbia a temperatura ambient.

Se sol servir amb pa, però també es podria acompanyar amb una amanida.