

TRUITA GUISADA (Recepta de Lleó)

2 cebes mitjanes	¼ de pebrot verd
3 patates mitjanes	150 ml. d'aigua
4 ous	50 gr. de farina
2 grans d'all	70 gr. de pebre vermell dolç
Julivert	Oli OVE
¼ de pebrot vermell	sal

En una paella amb una mica d'oli, fer una truita amb els ous, les patates i una ceba. Reservar.

Posar oli en una cassola de fang i escalfar. Afegir-hi l'altra ceba tallada a daus petits i els pebrots tallats a tires fines. Salar i esperar uns minuts que es cogui.

Incorporar la farina, barrejar i, quan estigui torrada, posar-hi el pebre vermell, remenar el conjunt i afegir l'aigua. Quan agafi consistència, introduir-hi la truita i deixar que es cuini uns minuts.

Tallar las truita dins de la cassola i servir-la acompanyada del suc del guisat.