les receptes d'Alícia

TRUITA DE CIGRONS FARCIDA D'AMANIDA

INGREDIENTS

- 1 ou
- 10 g farina de cigró
- 20 g mesclum d'enciams
- 4 u. tomàquet xerri
- 5 g pinyons
- 5 g nous
- 1 llonza de bacó fregit
- 5 g formatge d'untar
- Oli d'oliva verge
- vinagre
- sal

ELABORACIÓ

1. Batre l'ou juntament amb la farina de cigró.
2. Quallar en una paella amb una mica d'oli d'oliva com si d'una crep es tractés.
3. Tallar la truita en dos i fer una paperina amb cada meitat tancant-la amb ajuda d'un escuradents.
4. Omplir la truita amb les verdures netes i trinxades, els fruits secs i el bacó fregit tallat a trossos.
5. Realitzar una vinagreta amb el formatge d'untar, l'oli, el vinagre i la sal.
6. Amanir el farcit amb la vinagreta abans de menjar.

NOTES: