



AIXÒ



ÉS

ÉS D'EIVISSA

ARA ÉS TEMPS DE:

*Patata vermella
eivissenca*



**CONSULTA TOTES
LES RECEPTES A:**
saborsdeivissa.es

Consell  d'Eivissa

Recepta

TRUITADA

INGREDIENTS:

- 6 ous ecològics
- 3 patates grosses per fregir (Desirée preferentment)
- Uns bocins de xulla i de sobrassada

ELABORACIÓ:

Primer es fregeixen les patates que es vulguin; es treuen de la paella i es posen en un plat.

Després, en la mateixa paella i amb l'oli sobrant, es fregeixen unes tallades primes de xulla i uns trossos de sobrassada (també es poden esfrimolar). Quan la xulla és frita, s'hi agreguen les patates, se'ls dona una remenada i a continuació s'hi incorporen els ous batuts.

Aquesta truita sol fer-se gruixada, procurant daurar-la bé per cada costat i que per dins quedi sucosa.

Recepta del llibre *Bon profit! El llibre de la cuina eivissenca*, de Joan Castelló.
Cedida per l'Institut d'Estudis Eivissencs

Ví recomanat: Yviça Tinto Can Rich 2018