

Truita de botifarra d'ou

4
racions

INGREDIENTS



- 1 botifarra d'ou
- Mitja dotzena d'ous (com més bons els ous, millor sortirà la truita!)
- 300 gr. de mongetes blanques i de mida petita, les quals pots coure tu mateix o comprar-les ja cuites
- Opcional: 150 gr. de cansalada o bacó



ELABORACIÓ



- Pelem la botifarra d'ou perquè al cuinar pugui separar-se i donar una sensació agradable al menjar-la. Després la tallem a rodanxes de mig centímetre i reservem.
- Escalfem una paella amb una mica d'oli i, quan estigui calent, saltegem les mongetes a foc viu. Reservem
- Posem unes gotes d'oli en una paella i torrem les rodanxes de botifarra d'ou per les dues cares a foc mitjà. Opcionalment, prèviament salpebrem la cansalada i la saltegem fins que els trossets estiguin daurats
- Tirem les mongetes a la paella i les repartim bé uniformement per tota la superfície.
- Batem els ous amb una mica de sal i afegim a la paella per coure-ho tot a foc baix. Movem la paella perquè els ous es filtrin bé per tot arreu, i la tapem fins que qualli (uns dos minuts)
- Donem la volta amb l'ajuda d'un plat pla i coem al gust un parell de minuts

Coca de llardons (postres)



INGREDIENTS



- 400 g de farina de força
- 100 g de llet sencera
- 100 g d'aigua
- 175 g de llardons
- 150 g de llard de porc
- 100 g de sucre
- 20 g de llevat fresc de flequer
- 5 g de sal
- 3-4 cullerades petites de matafaluga en pols
- 50 g de pinyons

ELABORACIÓ



- Barregem l'aigua i la llet tèbies en un bol gran
- Afehim el sucre, la farina i el llevat. Barregem tot fins aconseguir unir tots els ingredients en una mateixa massa
- Transferim la massa al damunt d'una superfície llisa i amassem fins aconseguir homogeneïtzar-la de forma que no ens quedi enganxada als dits
- Afehim la sal i el llard. Continuem amassant fins que tot el llard quedi absorbit
- Hi afehim els llardons i la matafaluga. Amassem fins que de nou tot quedi homogeni
- Formem una bola i la tapem amb un drap de cuina. La deixem reposar durant 30 minuts
- Estenem la massa al damunt d'un tros de paper de forn enfarinat. Li donem forma de coca amb un gruix de 1-1,5 cm
- Tapem amb un drap i ho deixem llevar tota la nit. La veritat és que lleva molt poc, però aquest temps li dóna esponjositat a la massa
- L'endemà, pre-escalfem el forn a 180°C
- Empolsim la coca amb sucre i pinyons i la fornem durant uns 20-25 minuts