

## Pebrots farcits de truita de patates

Semblava que ja estava tot fet quan a les truites de patata!

Però l'enginy sempre va més enllà i es poden descobrir noves formes de gaudir d'un plat tant exquisit alhora que tant fàcil de fer.

### Ingredients:

- ✓ 4 pebrots vermells i verds
- ✓ 3 patates grosses
- ✓ 1 ceba
- ✓ 3 ous
- ✓ Oli d'oliva
- ✓ Sal



Només caldrà afegir els ous

### Elaboració

- ✓ En primer lloc tallarem els pebrots per la part de la cua, els netejarem per dins amb aigua i els deixarem escórrer.
- ✓ Després pelarem i tallarem les patates a dauets i la ceba i les fregirem com si anéssim a fer una truita de patates.
- ✓ Un cop ben sofregit, escorrerem l'oli.
- ✓ Batrem els ous i afegirem les patates i la ceba.
- ✓ Però en comptes de fer la truita, farem els pebrots amb aquesta barreja ajudant-nos d'una cullereta.
- ✓ Col·locarem els pebrots farcits en una paella amb l'oli una mica calent. Els farem coure poc a poc i anirem donant voltes fins que la truita s'hagi quallat.
- ✓ Podem decidir menjar-los calents o bé deixar-los refredar i tallar-los a rodanxes.



Emplatats preparats per menjar

- ✓ Es poden presentar en una safata amb una base de salsa de tomàquet.