

Magdalenes de truita de patates

Una manera diferent i original de menjar truita de sempre, ideal per a servir com a tapeta o entrant individual. Bon profit, culinaris!



Racions: 4

Taula d'ingredients:

4 ou
2 patata (de bona mida)
1 ceba de Figueres (de mida grossa)
sal
oli d'oliva verge extra

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Pelar la ceba i tallar-la en mitja juliana. Sofregir en una cassola amb oli a foc mig i tapada per accelerar la cocció. Salar lleugerament i remenar de tant en tant PAS 2 / Mentrestant, pelar les patates i rentar-les. Tallar a làmines fines de mida regular i afegir a la ceba. Afegir una mica de sal al conjunt i remenar. Continuar coent tapat, remenant de tant en tant i vigilant que no es cremi PAS 3 / Quan la ceba agafi color i la patata sigui tova, treure del foc, colar per retirar l'excés d'oli i reservar PAS 4 / Batre els ous amb un pessic de sal. Afegir la patata i la ceba, remenar i deixar reposar uns minuts PAS 5 / Posar en motlles per a magdalena de silicona sense engreixar. Si els motlles són metàl·lics, untar-los prèviament amb una mica d'oli per evitar que s'enganxi. Coure al forn a 200° durant 7 minuts aproximadament, fins que comencin a agafar color

Classificació per temps: Mig

Classificació per preu: Barat

Classificació per dificultat: Fàcil

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/magdalenes-de-truita-de-patates>