

Truita de patates i ceba “versió Jedi Gironès”

written by Joan Vicens Agustí Enríquez



Tomba truites

Hi ha truites... i després hi ha LA TRUITA. Aquesta no surt d'un llibre ni d'un blog de cuina hipster – aquesta surt de la mà d'un **Joallons** que fa més de mig segle que les gira amb més elegància que el vestit d'en Pascual. Amb ingredients nobles i sense fer enfadar el foc, aquesta truita pot curar l'estrès, l'avorriment i potser fins i tot algun mal d'amor.

Ingredients

Patates varietat Àgata
Ceba de Figueres (Hi ha varietats
doces i tendres)
Ous (Valents i ecològics si pot ser)
Oli d'oliva verge extra (OVE)
Sal i Pebre negre

Quantitat aproximada

1,2 kg. (Que no estigun grillades)
amb una en faràs prou.
7-8ous en faràs prou.
 $\frac{1}{2}$ litre. Compta que s'ha de tornar a
fer servir.
A conveniència.



Informació

□ Si t'agrada que la truita tingui **una textura tendra i sabor intens**, [les patates de Bufet d'Orís](#) blanques, són insuperables – però com que només es troben a la tardor, fer servir Àgatha la resta de l'any és una opció molt encertada.

[Varietats de patates](#)



Informació

□ *Si tens un tomba-truites 5 mm més petit que la paella, entra a la Champions truita, pots fer servir un plat o una tapa plana de cassola.*



Tomba truites ceràmica



Tapa paella d'alumini



Plat vell desaparellat

Procés d'elaboració

1. Peles les patates amb la destresa d'un samurai cuiner.
2. La ceba, en juliana suau. Plora ella sola.
3. Confitat-ho tot amb oli abundant i foc amorós. Cap "enrabiada".
4. Escórrer i **GUARDAR** l'oli! No és només oli, és patrimoni.
5. Barreja amb els ous batuts. Fa una assemblea ben harmoniosa. Aquí és on has de posar la sal i el pebre. (deixa reposar uns 3-4 minuts un cop

barrejat)

6. A la paella sagrada, i gira-la amb estil. Si no ha cuallat... ruixada monumental i tota la truita pels fogons i penjada d'un clau a terra. (Torna a començar)
7. Cuina al gust: melosa, ferma, daurada... però que parli de tu.

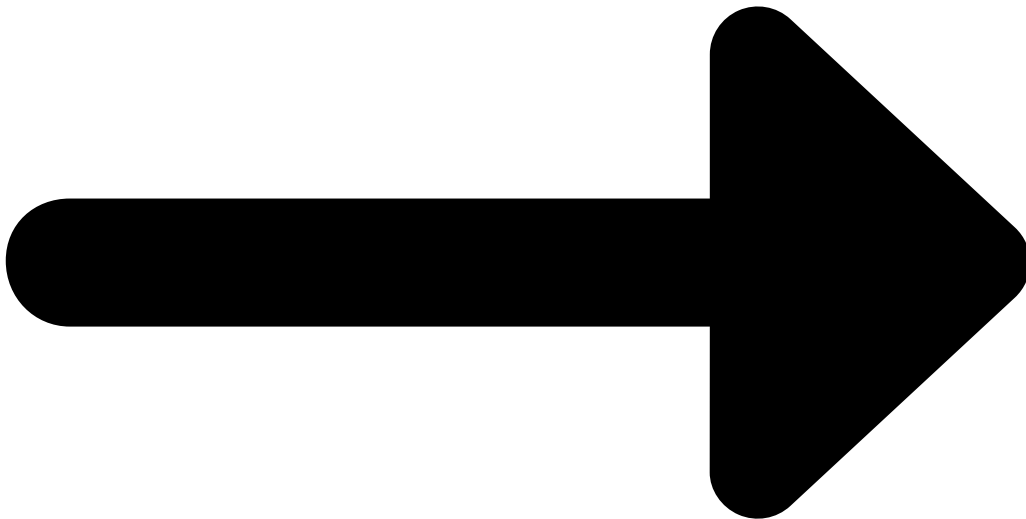
☐ No discuteixis amb el foc. El foc té caràcter.

☐☐ El plat girador ha de ser un quant – sinó, truita voladora.

☐ Si la truita penja d'un clau a terra o als fogons... penja-la també a Instagram o TikTok.

A Taula

Si has arribat fins aquí... t'ho has guanyat: menja un tall, fes fotos, i si vols fer-la viral



[Torna](#)



