

# Truita de patates (sense fregir)



## Ingredients (per a 2 racions)

250 g de patata

100 g de ceba

3 ous

Oli d'oliva verge extra

Sal, pebre

## Elaboració

1. Pelar i tallar les patates i la ceba a trossos petits. Introduir-les en un recipient apte per al microones juntament amb 2 cullerades d'aigua i un polsim de sal.
2. Remenar, tapar i cuinar al microones a màxima potència durant uns 7 minuts, fins que la patata estigui ben cuita.
3. Escalfar una paella amb l'oli d'oliva verge extra i saltar a foc viu la barreja de patata i ceba durant uns minuts, fins que agafi color.
4. Batre els ous i barrejar-los amb la patata i la ceba. Abocar-ho de nou a la paella i quallar la truita a foc mitjà pels dos costats segons les teves preferències.