

Truita d'hortalisses amb bolets, bacó i formatge de cabra

Ingredients per 4 persones:

½ bossa de Brasador Findus graellada de patates amb bolets

½ bossa de Brasador Findus graellada de carbassó

6 ous

Oli d'oliva

Sal, pebre blanc

80 g de bacó tallat a tires

60 g de formatge de cabra

Preparació:

Poseu una paella ampla a escalfar a foc mig amb una mica d'oli d'oliva. Quan el greix estigui calent afegiu-hi el bacó i deixeu-lo rostir fins que quedi ben daurat. Afegiu-hi els vegetals del Brasador. Feu-los-hi coure a foc mig, tot remenant de tant en tant, durant uns 7 minuts.

Mentrestant, escalfeu una altra paella amb una mica d'oli d'oliva.

Bateu els ous.

Salpebreu la mescla de verdures i ou. Mescleu-hi el formatge de cabra tallat a trossets.

Poseu a escalfar una paella antiadherent amb un rajolí d'oli d'oliva.

Quan estigui ben calenta procediu a elaborar una truita amb el preparat anterior. Serviu-la calenta.

