

# TRUITA DE PATATA I NYÀMERA



 45 min

## Ingredients (4 persones)

- Nyàmera – 1
- Patata – 2 o 3
- Ceba – 1 gran
- Ous – 6
- Oli d'oliva suau – al gust
- Sal – 1 pessic
- Herbes al gust (orenga, farigola, romaní...)



Nyam, nyam,  
bon profit!

- Peleu la **ceba** i trossegeu-la a dauets petits. Poseu força **oli d'oliva** a una paella, escalfeu-lo i, un cop calent, tireu-hi la **ceba**. Tapeu la paella i deixeu-la coure a foc lent durant un mínim de 10 minuts. Com més lent la coeu més dolça quedarà.
- Mentrestant, peleu les **patates** i la **nyàmera** i talleu-les a rodanxes primes. Afegiu-les a la paella sense tapar fins que es coguin, uns 15 minuts.
- Bateu els **ous** amb una forquilla en un bol gros. Un cop batuts, afegiu-li sal i les herbes al gust.
- Afegiu la **ceba**, **patates** i **nyàmera** cuites al bol dels ous batuts. Remeneu-ho de manera que s'homogeneïtzi.
- Assegureu-vos que teniu un plat pla d'un diàmetre superior a la paella on fareu la truita. Podeu fer servir una paella més petita que la que fèieu servir si s'escau. És millor si feu servir una paella antiadherent.
- Afegiu **oli d'oliva** nou a la paella i tireu-hi la barreja. De tant en tant, aneu sacsejant la paella pel mànec perquè no s'hi enganxi la barreja.
- Un cop la barreja sigui consistent i veieu que sembla cuita per la part de sota, col·loqueu el plat damunt la paella i gireu la **truita**. Aquest pas requereix una mica de pràctica, però si feu força amb la mà amb què agafeu el plat contra la paella, que tindreu agafada pel mànec amb l'altra, i gireu amb decisió, de cop, no tindreu cap problema. Un cop tingueu la **truita** girada al plat, feu-la lliscar sobre la paella perquè es cogui per l'altra banda. Repetiu aquest pas tants cops com faci falta fins que quedi cuita al gust.

**Altres receptes que podeu fer amb nyàmera:** sopa de nyàmera, nyàmera rostida amb arròs, crema de verdures amb nyàmera, chips de nyàmera o qualsevol recepta on la nyàmera substitueixi la patata.



El secret més ben guardat del pop  
Nyandú



Un got de brou calent