



TRUITA DE ALBERGÍNIA

INGREDIENTS (2 persones)

- . 170 g d'albergínia
- . 5 g d'all
- . Fulles de julivert
- . 2 ous
- . Sal / Pebre

ELABORACIÓ

1. Tallar a daus l'albergínia i coure al microones a màxima potència durant 7-8 minuts; reservar.
2. Picar finament l'all i el julivert i batre amb els ous. Afegir l'albergínia prèviament cuita al microones.
3. Escalfar una paella amb una mica d'oli i afegir la barreja de la truita d'albergínia, donar la volta i acabar de coure.

OBSERVACIONS

NOTES:
