

# Truita de patates farcida de beicon i formatge, Thermomix

Encara que sembla una mica estrany, es pot preparar la truita de patates amb el Thermomix. Aquesta recepta queda molt saborosa i surt una truita per 8 o 10 racions.

El formatge i el beicon fan que quedi molt sucosa.

Veuràs que s'utilitza molt oli per fregir les patates, però després ho coles i ho pots tornar a utilitzar per a qualsevol altra preparació.

Es pot quallar l'ou amb les patates en el forn i queda molt bé.

Prova la, no et penediràs...



## INGREDIENTS:

- 600 gr. patates tallades en trossos grans i regulars.
- 700 gr. aigua
- 200 gr. ceba tallada a quarts.
- 300 gr. oli.
- 8 ous grandària M (o 6 grandària L)
- 1 sobre de llevat tipus Royal
- 1 cucharadita sal
- 1 dent d'all picat
- 100 gr. daus de beicon
- 150 gr. mozzarella ratllada.

## PREPARACIÓ:

1. Posa les patates y l'aigua en el got per trossejar i trosseja **2seg/vel5**. Aboca en el cistell per escórrer les patates ( si queda algun tros molt gran, talla-ho amb un ganivet). Aclareix les patates sota l'aixeta fins que l'aigua surti completament neta, per treure el midó.
2. Posa en el got la ceba i trosseja **2seg/vel 5**. Amb la espatula baixa la ceba cap al fons del got.
3. Col·loca la papallona a les ganivetes, afegeix l'oli i les patates, sofregeix **8 min/120º/ gir invers/vel 1**. Aboca les patates en el cistell col·locat sobre un bol per recuperar l'oli (reserva per utilitzar en altres preparacions) aboca en un bol i reserva.
4. Posa en el got els ous, el llevat i la sal i bat **10 seg /vel3**. Aboca els ous batuts en el bol amb les patates i mescla, perquè s'impregni.
5. **Si la vols quallar a la paella**, posa a escalfar una paella amb 2 o 3 cullerades de l'oli reservat i fregeix lleugerament l'all i el beicon. Retira de la paella i reserva.
6. Posa de nou la paella al foc i aboca la meitat de la mescla de patata i ou. Distribueix l'all amb el beicon i

el formatge ratllat i cobreix amb l'altra meitat de la mescla de patates i ou. Qualla la truita per tots dos costats i la dores al teu gust.

7. **Si vols preparar-la en el forn**, escalfa el forn a 200º i unta lleugerament un motlle amb oli.
8. Aboca la meitat barreja de patates i ou , la mescla d'all i beicon i cobreix amb la resta de la mescla de les patates.
9. Ho col·loques en el forn durant 10 min. i després baixes la temperatura del forn a 180º. En 10 min. punxa la truita per comprovar que està ben cuïta.

I ja està....