

TRUITA DE MONGETES AMB BACALLÀ

Ingredients:

- 400 g de bacallà remullat de la part del morro.
- 400 g de mongetes cuites i escorregudes.
- 8 ous.
- 2 grans d'all.
- Julivert.
- Oli d'oliva.
- Sal.
- 2 tomàquets.
- 4 cogombres en vinagre

Preparació:

Per començar fregirem amb una mica d'oli d'oliva el julivert i els alls trinxats. Tot seguit hi afegirem les mongetes i el bacallà tallat amb un ganivet ben petit. Batrem els ous i hi afegirem un polsim de sal. Escalfarem una mica l'oli de la paella de fer les truites, i ja hi podrem abocar les mongetes amb el bacallà per fer una truita normal.

Bon profit!