



## Truita farcida al forn

### Ingredients per a quatre persones

- 4 truites de ració
- 80 g de pernil salat
- 2 patates mitjanes
- 1 ceba
- Oli d'oliva
- All en pols
- Sal i pebre.



### Elaboració

1. Demanar a la peixateria les truites netes (sense espina ni cap) i obertes només per un costat.
2. Preescalfar el forn a 180°
3. Pelar les patates en rodanxes i la ceba a juliana. Es barregen i es posen en una safata amb sal i pebre al gust i un parell de cullerades d'oli.
4. Coure les patates i la seva al forn durant 20 minuts.
5. Mentre es fan les patates, es farceixen les truites amb el pernil esquincat a trossos i finalment es tanquen.
6. Passats els 20 minuts de cocció de les patates, es posen a sobre les truites a i s'afegeix un raig d'oli per sobre d'elles, sal, pebre i all en pols. Es deixen coure uns 20 minuts.