

VÍDEO Un senzill truc perquè la truita de patates no es cremi i qualli bé

És molt útil apartar-la del foc una estona i aprofitar la calor residual que queda a la paella

Vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=UBH9BlwMX18>

Hi ha gairebé tantes maneres de fer una truita com persones que s'animen a fer-ne. Si bé és cert que hi ha unes línies mestres que tothom ha de seguir, al final cadascú hi afegeix un toc personal. Tots (o molts, almenys) dels que s'han aventurat a fer una truita (no val una francesa!) coincidiran que trobar el punt exacte, entre massa crua i massa feta, és un dels grans reptes.

Mercè Brunés, de la Masia el Folló (Tagamanent), ens explica un truc senzill que ens ajudarà perquè la truita no es cremi i es qualli bé. És tan senzill com anar apartant-la del foc una estona i aprofitar la calor residual que queda a la paella.

[noticiadiari]2/200527[/noticiadiari]
[noticiadiari]2/200452[/noticiadiari]
[noticiadiari]2/200074[/noticiadiari]
[noticiadiari]2/197029[/noticiadiari]
[noticiadiari]2/200517[/noticiadiari]
[noticiadiari]2/198615[/noticiadiari]
?[noticiadiari]2/198572[/noticiadiari]
[noticiadiari]2/198469[/noticiadiari]
[noticiadiari]2/198064[/noticiadiari]