

Truita francesa amb pa amb tomàquet (textura E i C)

Ingredients per a 10 racions

10u. individuals truita francesa 4 ^a gamma	100g/u.
10u. de pa preformat marca "Apetito" o similar	60g
Tomàquet madur	400g
Oli d'oliva verge extra	100mL
Aigua	100mL
Espeidor goma xantana	15g

Elaboració

- 1 Preescalfar el forn a 180°C. Seguidament, coure les truites precuinades durant 8 minuts. Un cop cuites, portar-les al procés d'abatiment.
- 2 Dividir les 10 racions en dues meitats, 5 per preparar la textura E (xafable amb la forquilla) i les altres 5 per a la textura C (tipus puré).
- 3 Comencem amb la textura C. Disposem de les 5 unitats de truita francesa, afegim 100cc d'aigua i les trituram. Afegir 8-10g d'espeidor per aconseguir fixar la preparació. Tornem a triturar durant 15 segons més fins a aconseguir una textura entre la mel i el púding.
- 4 Trossegem el tomàquet, el trituram i el colem. Hi afegim 10g d'espeidor fins a aconseguir la textura desitjada.
- 5 Emplatem les dues preparacions en les dues textures (E i C) juntament amb una llesca de pa amb tomàquet per ració.

Observacions

El pa preformat de la marca "Apetito" és apte tant per a la textura E i C. Se serveix en ambdues preparacions juntament amb una cullerada sopera aproximadament de tomàquet natural triturat.

Recordeu que una forma fàcil de comprovar que la textura C és adequada, és clavant una cullera de plàstic petita que s'ha de mantenir dreta.