



BRAÇ DE GITANO DE TRUITA DE FORMATGE

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 4 unitats de ou sencer
- 150 g de llet de vaca sencera
- 150 g de pimentó
- 150 g de formatge gruyere
- 40 g de oli d'oliva
- pebre
- sal

LA PREPARACIÓ

- Poseu en un bol els ous, la llet i un poc de pebre i sal. Bateu-ho bé i feu una truita (no massa fina) amb la mescla. Deixeu que se refrede.
- Cobriu-ho amb les tallades de formatge i, a continuació, amb el pimentons tallat a tires. Enrotlleu-ho en forma de braç de gitano i trossegeu-ho.
- Serviu-ho acompanyat d'una ensalada.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 2.6 g	Grases 29.3 g
Kcal 345	Proteïnes 17.5 g