



# Truita violeta

## Ingredients (per a 1 ració)

2 ous

20 g de remolatxa cuita

1 c/s d'oli d'oliva verge extra

Sal (restringiu-la en cas d'hipertensió i/o retenció de líquids)

## Elaboració

1. Amb un braç elèctric, tritureu els ous amb la remolatxa fins que n'obtingueu una barreja de color violeta homogeni. Saleu-la.
2. Poseu al foc una paella antiadherent petita amb l'oli i feu la truita, utilitzant una tapa per facilitar que qualli.
3. Serviu la truita.

## Recomanacions

Podem incorporar una altra clara d'ou per enriquir encara més l'elaboració amb proteïna.