

# ABRANDADA DE JULIANA

Ingredients: (per a 8 persones)

- 800 g de juliana (merluça) dessalada
- 800 g de trufes
- 1 l de llet
- 4 grans d'all
- 10 cl d'oli d'oliva
- llorer
- pebre

Coure els trossos de juliana dessalada en la llet amb l'all i el llorer durant 10 minuts.

Escórrer la juliana i filtrar la llet.

Triar la juliana per guardar només la carn.

Coure les trufes al vapor, fer un puré amb l'oli d'oliva i la llet de cocció de la juliana.

Trinxar la juliana i barrejar-la amb el puré. Pebrar i rectificar l'assaonament.

Col·locar en un plat i passar al forn a 170°C, 20 minuts abans de servir.

