

ESMARRIS DE SEITÓ

Ingredients:

- 3kg de seitons
- 2 cebes
- 2 tomàquets madurs
- 1kg de patates

Preparació:

Per fer l'esmarris de seitó posa una mica d'oli en una paella i fes un sofregit amb ceba picada i el tomàquet ratllat, quan el sofregit estigui fet hi pots afegir si vols un gotet de vi i deixar que s'evapori una mica. Després afegeix els seitons nets, deixa'ls cuinar uns minuts fins que estiguin fets i ja està llest per servir.

Recepta del **Vadó Pons**, elaborada a l'estil tradicional dels pescadors, tal com es feia a la mateixa barca