

ou amb tomaca (GASTR)

També és coneguda com tomaqueta. **Elaboració:** Sofregim la ceba i l'all trossejats en un caldero amb un fons d'oli. L'oli estarà calent però no deixarem que traga fum. Ara abocarem les tomaques trossejades i a mig foc anirem picant-les amb la fregidora. Quan estiguen a mig fer, i sempre a poc foc, afegirem la resta dels ingredients tret dels ous. Ja cuita, ho passarem tot pel colador xinés i tornarem a abocar-ho al caldero per afegir els ous batuts. Ho remenarem, a molt poc foc, fins que qualle. Hi ha qui per contrarestar l'acidesa de la tomaca afegeix sucre. Com la sal, va a gustos.

Anecdota: Era habitual a les cases del Benidorm antic trobar uns mocadors que rebien el nom de

mocadors d'ou amb tomaca. El nom acabarà tenint projecció de futur en ser recuperats per la Penya Ou amb Tomaca, creada l'any 1991.

Ingredients per a 4 persones

- 1 Kg. de tomaca madura
- 6 ous
- 1 ceba tendra
- 1 gra d'all
- clavell
- 1 nou moscada
- oli d'oliva

Temps de preparació: 30 minuts.

Diccionari de
Benidorm