

## La Recepta de Escola Turisme Baix Penedès

### *Besuc de la “piga” al forn*

#### Ingredients: (per a 4 persones)

- 1 Besuc 1'600 kg aproximadament
- 6 patates mitjanes
- 1 ceba
- 4 tomàquets madurs
- 2 dents d'all
- Julivert fresc
- Oli d'oliva
- 4 dl de vi blanc
- Sal i pebre blanc

#### Elaboració:

- Primer de tot, netegeu el besuc, un cop net l'heu d'escatar i un cop escatat i net amb l'ajut d'un ganivet feu 2 talls, així es courà millor l'interior del peix, salpebreu el besuc i reserveu. Apart, peleu les patates i la ceba i tot seguit talleu les patates a rodanxes i la ceba en juliana, ho barregeu, salpebreu i ho fiqueu amb una safata amb una mica d'oli al forn, 15 minuts a 160º aproximadament. Un cop tingueu les patates cuites, retireu la mica d'oli sobrant i en un pot prepareu la picada, conjuntament amb els alls, el julivert i el vi blanc i tritureu amb el túrmix. Tot seguit agafeu el besuc i col·loqueu a sobre de les patates i fiqueu la picada per sobre, els tomàquets madurs tallats pel mig al costat i cap al forn 25 minuts més a 160º aproximadament.



Tel. 977 682938  
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M<sup>a</sup> del Mar)  
43880 Coma-ruga - El Vendrell