

## La Recepta de l'Escola Turisme del Baix Penedès

### BRAÇ DE GITANO DE PATATA I TONYINA

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

1'5 kg de patates  
2 llaunes de tonyina  
2 ous durs  
2 cebes  
1 kg de tomàquets  
1 cullerada de mantega  
1 llauna d'olives farcides

Per a l'allioli:

1 all  
Oli d'oliva  
1 rovell d'ou dur

#### Elaboració:

Bullim les patates i les escorrem. Quan estiguin calentes, les aixafem amb una forquilla amb una mica de mantega. Agafem un drap humit i estenem aquest puré pel damunt.

A continuació, fem un sofregit de ceba i tomàquet rallat. Quan ja estigui fet, hi afegim les olives farcides tallades i la tonyina.

Aquest farcit el posem al mig i dobleguem els costats del puré tapant el farcit com si dobleguéssim un jersei. El posem a la nevera.

Al cap d'un parell d'hores, el servim amb una capa d'allioli per sobre i el rovell d'un ou dur ratllat.

El podem guarnir amb un pebrot vermell tallat a tires.



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