

La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

CLOÏSSES A LA MARINERA

Ingredients: (per a 4 persones)

- 1 kg de cloïsses
- 250 g de crancs
- 1 cabeça d'all
- ½ ceba
- 1 dl d'oli d'oliva
- 4 tomàquets ratllats
- ½ dl de brandi
- 35 g de mantega
- 35 g de farina
- pebre vermell dolç
- sal
- pebre

Elaboració:

Agafeu una cassola i sofregiu-hi els alls desgranats i tallats pel mig. Quan estiguin ben daurats, afegiu-hi la ceba i el tomàquet. Quan estigui ben sofregit, tireu-hi un polsim de pebre vermell dolç. A part, en una altra cassola, sofregiu-hi els crancs i aixafeu-los; després, flamegeu-los amb el brandi. Tot seguit, incorporeu-ho al sofregit, mulleu-ho amb aigua (2 l aproximadament) i deixeu-ho bullir mitja hora.

A part, prepareu el roux: poseu a fondre la mantega i, quan estigui fosa, afegiu-hi la farina. Remeneu-ho tres minuts i afegiu-hi un polsim de pebre vermell. Amb l'ajut d'un batedor, aneu remenant-ho i, amb un cullerot, incorporeu-hi el fumet, que haureu colat amb l'ajut d'un colador xinès. Remeneu-ho enèrgicament, ja que, si no es fa així, és molt fàcil que és formin grumolls. Afegiu-hi un rajolí de brandi i rectifiqueu-ho de sal i pebre.

A part, també, obriu les cloïsses amb una mica d'aigua, ja que a vegades porten sorra o surten plenes de fang. Un cop obertes, es barregen amb la salsa i ja està a punt. (Si les cloïsses són de bona qualitat, és poden obrir directament amb la salsa.)



**escola de
turisme**
del Baix Penedès

Tel. 977 68 29 38

Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M. del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell