

La Recepta de Escola Turisme Baix Penedès

Corbina a l'espatlla

Ingredients: 2 pax.

- 1 Corbina d'un 1000 gr. aprox.
- 2 dl. oli oliva
- 5 dents d'all tallades a làmines
- 2 rodanxes de guindilla
- 1 raig de Vinagre de Fòrum
- Sal i Pebre
- Julivert
- 4 patates (angleses)

Elaboració:

S'agafa la Corbina i es neteja, després s'escata i l'obrim pel mig, perquè ha de quedar sencera, treiem la espina central. La salpebrem, fem un rajolí d'oli, i la coem a la planxa. Ha d'estar ben calenta la planxa, ja que si no s'enganxa tot el peix. Quan està cuit per un cantó, la girem i la coem per l'altre banda. Quan està cuit ja podem emplatar.

A part fregim amb una mica d'oli unes lamines d'all i el bitxo (guindilla), quan està daurat ho deixem refredar una mica i tirem el vinagre, ja que si està molt calent ens esquitxa. Una mica de julivert picat i per sobre el peix, de guarnició unes patates angleses.

Si el peix es molt gran, un cop marcat a la planxa, la segona cara, la podem coure al forn, ja que es cou millor i així no es trenca.



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