

La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

MUSCLOS AMB SOFREGIT DE L'ÀVIA

Ingredients: (per a 4 persones)

- 3 kg de musclos
- 1 ceba
- 5 tomàquets madurs
- 5 grans d'all
- 4 dl d'oli
- 3 dl de fumet de peix
- Sal i pebre

Elaboració:

Es renten els musclos amb una mica d'aigua i es posen al foc fins que s'obrin. Es deixen amb una closca i es col·loquen en una cassola de terrissa ben plana. En una altra cassola es fa un sofregit amb l'oli i la ceba tallada en juliana. Quan estigui sofregida, s'hi afegeix el tomàquet ratllat.

A part, es fa un allioli al morter amb els alls ben aixafats, una mica de sal i l'oli, que es va tirant ben a poc a poc, remenant sense parar.

Després es barregen en un pot l'allioli, el sofregit de ceba i tomàquet i la mica de fumet de peix i es tritura amb la batidora. Tot seguit s'incorpora a la cassola de terrissa, per sobre dels musclos amb mitja closca.

Finalment es posa al foc i es fa bullir 3 o 4 minuts. Així perd la fortor d'all i queda a punt per servir.



**escola de
turisme**
del Baix Penedès

Tel. 977 68 29 38

Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M. del Mar)

43880 Coma-ruga - El Vendrell