

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

### **OUS ESCALFATS AMB SALSÀ AURORA**

Ingredients: (per a 4 persones )

- 8 ous ( molt frescos )
- 4 llesques de pa de motlle
- 70 g de mantega
- 70 g de farina
- 1 litre de llet
- Sal, pebre blanc i nou moscada
- 2 dl de salsa de tomàquet
- 50 g de formatge emmental ratllat
- 50 g de formatge parmesà ratllat

Elaboració:

- Escalfeu una cassola amb 2 dits d'aigua, una mica de sal i un bon raig de vinagre. Quan arrenqui el bull, abaixeu el foc, remeneu amb l'ajut d'un batedor i incorporeu l'ou cascat al mig. Ha de quedar la clara cuita i el rovell per poder sucar-hi pa, semblant a un ou fregit. Un cop el tingueu cuit el refredeu amb aigua amb gel i reserveu amb una safata.  
A part, prepareu una roux: desfeu els 70 g de mantega a foc lent, després incorporeu-hi els 70 g de farina, ho remeneu i ho deixeu coure durant uns 30 segons. Tot seguit, incorporeu-hi el litre de llet bullint, i remeneu amb l'ajut d'un batedor perquè no es formin grumolls. Rectifiqueu de sal, hi poseu una mica de pebre blanc i de nou moscada i, per últim, hi afegiu els 2 dl de salsa de tomàquet. Així, aconseguireu la salsa aurora.  
Per muntar el plat, poseu una mica de salsa aurora en el fons d'un plat de canelons, la llesca de pa de motlle tallada pel mig i torrada i col·loqueu els ous a sobre. Cobriu-ho de salsa i hi poseu una mica de formatge ratllat que, prèviament, haureu barrejat. Finalment, ho gratineu al forn durant 2 minuts.