

La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

POPETS AMB “ ALL I PEBRE “

Ingredients: (per a 4 persones)

- 1 kg de popets (4 tria, això vol dir grossets)
- 800 g de patates
- 200 g de mongetes cuites
- 1 dl d'oli d'oliva
- 1 litre de fumet de peix
- 1 pebrot de romesco
- 1 cabessa d'all (meitat escalivada i meitat crus)
- 30 g d'ametlles torrades
- 1 llesca de pa torrat o fregit
- 3 dl de vi blanc
- Sal i pebre blanc

Elaboració:

- Primer de tot, escaldejau el pebrot de romesco i repeleu, afegiu amb un pot, juntament amb els alls crus, els alls escalivats, les ametlles torrades, el pa fregit, el vi blanc, sal i una punta de pebre blanc i tritureu.
Escalfeu un raig d'oli en una cassola i seguidament afegiu-hi la picada, remeneu un minut i afegiu les patates, que haureu pelat i tallat a trossos (trencades) mulleu amb el fumet de peix, a mig coure les patates, afegiu els popets, que prèviament haureu netejat i escaldat. Finalment afegiu les mongetes, deixeu coure 5 minuts més i ja ho tindreu apunt.