

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

### ***Pops amb ceba i tomàquet***

Ingredients: (per a 6 persones )

- 36 pops d'uns 50 g cadascú
- 2 dl d'oli d'oliva
- 3 cebes mitjanes
- 5 tomàquets madurs
- 4 dents d'all
- 2 gots de vi blanc
- 3 dl de fumet de peix
- julivert
- sal
- pebre blanc

Elaboració:

Netegeu i renteu bé els pops i fregiu-los durant quatre o cinc minuts. Poseu una cassola al foc, amb un xic d'oli i afegiu-hi la ceba tallada a tires fines. Deixeu-la coure a foc lent, fins que quedi tova i cuita. Després, afegiu-hi l'all i el julivert picat i, per últim, el tomàquet ratllat. Deixeu-hi coure uns quinze minuts aproximadament i, seguidament, afegiu-hi els pops i el vi blanc. Quan el vi hagi reduït una mica, afegiu-hi el fumet de peix i tapeu-ho. Deixeu-ho coure a poc a poc fins que els pops siguin tous. Rectifiqueu-ho de sal i pebre blanc i ja ho teniu a punt.



**escola de  
turisme**  
del Baix Penedès

Tel. 977 68 29 38

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