

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

### *Sopa blanca de Vilanova i la Geltrú*

Ingredients: (per a 6 persones)

- 1 Daurada de 1 kg ½
- Espines i caps de peix ( si pot ser de daurada )
- 200 g de molla de pa blanc
- ¼ litre d'all i oli ( amb el morter i sense ou ) 6 dents d'all i ¼ litre d'oli i una mica de sal.
- Sal i pebre blanc
- 4 litres d'aigua

Elaboració:

- Poseu al foc una olla alta amb uns 4 litres d'aigua, aproximadament, les espines i caps de peix i la daurada ben neta i escamada. Deixeu-hi arrencar el bull i escumeu, deixeu bullir fins que la daurada sigui cuita; la traieu amb molt de compte i netegeu la carn d'espines i pells, guardant-la. Torneu les espines a l'olla a fi que es coquin uns 15 minuts més, tot seguit coleu el brou a una altre olla, a la qual hi afegireu la molla de pa, deixant bullir uns 15 minuts, remenant de tant en tant amb un batedor. Traieu la olla del foc i afegiu l'all i oli i la carn de la daurada. Per preparar l'all i oli, aixafeu els alls amb una mica de sal, en un morter, quan tingueu una pasta, aneu afegint l'oli molt a poc a poc i remenant amb la ma de morter, fins obtenir un all i oli lligat. Ho barregeu tot bé i ho rectifiqueu de sal i pebre blanc, a fi que tot quedi desintegrat. Si voleu que quedi com una crema, molt fina i suau, passeu la batedora elèctrica.



Tel. 977 68 29 38  
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M. del Mar)  
43880 Coma-ruga - El Vendrell