

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

### **SUPREMA DE CORBINA AL CAVA**

Ingredients: (per a 4 persones)

- 1 corbina de 1.600 g aproximadament
- 1 porro
- 1 manat d'all's tendres
- 2 cebes tendres
- 100 g de xampinyons
- 150 g de gírgoles
- 150 g de camagroc's
- 50 g de mantega
- 3 dl de cava
- 3 dl de fumet blanc
- 4 dl de nata líquida
- sal
- pebre blanc

Elaboració:

Primer de tot, netegeu la corbina (aquest peix és semblant al llobarro, però és bastant més econòmic). Un cop neta, s'ha d'escatar i després desespinar a supremes. Traieu-ne totes les espines amb l'ajut d'unes pinces. Talleu cada suprema per la meitat (normalment el pes és de 170 g a 180 g aproximadament).

Tot seguit, netegeu i talleu el porro, els all's i les cebes tendres a trossets petits, i els xampinyons i les gírgoles a làmines. Mentrestant, prepareu la salsa i poseu les supremes de corbina al forn, prèviament salpebrades, en una safata amb una mica de mantega i un raig de cava.

Per preparar la salsa, desfeu la mantega i escalfeu el porro, els all's i la ceba durant 4 o 5 minuts a foc lent. Després, apugeu el foc i afegiu-hi els bolets. Remeneu-ho durant 3 minuts, afegiu-hi el cava i deixeu-ho reduir. Després, tireu-hi el fumet de peix i, per últim, la nata líquida. Deixeu-ho reduir i rectifiqueu-ho de sal i pebre blanc.

Un cop tenim el peix cuit (5 o 6 minuts), emplateu-lo i tireu-hi la salsa per damunt.

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