

La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

SUPREMA DE SALMÓ PAPILOTA

Ingredients: (per a 4 persones)

- 4 supremes de salmó de 150 g cadascuna
- 1 porro
- 1 branca d'api
- 2 pastanagues
- 1 ceba
- 1 dl d'oli d'oliva
- 2 tomàquets madurs
- 12 unitats de tàperes
- 2 dl de vi blanc
- Sal
- Pebre blanc

Elaboració:

Agafeu el porro, l'api, les pastanagues i la ceba: peleu-los, renteu-los i talleu-los a tires fines (en juliana). Sofregiu-los amb una mica d'oli en una cassola a foc lent. A part, peleu els tomàquets: traieu-los les llavors i talleu-los a quadradets.

A part, agafeu un tros de paper d'alumini de 30x30 cm aproximadament i unteu-lo amb oli d'oliva. Al mig poseu-hi les verdures i una mica de tomàquet; a sobre, la suprema de salmó (és un tros de salmó, de 150g aproximadament, sense cap espina, ni pell), i a sobre 3 tàperes, una mica de sal i pebre blanc, i un rajolí de vi blanc.

El secret és tancar bé el paper d'alumini, ja que és un plat que es cou al vapor i, si està mal tancat, el vapor s'escapa.

Es pot coure al forn o a sobre d'una planxa; al forn triga uns 8 minuts i a la planxa uns 5 minuts. Quan està cuit, el paper d'alumini queda inflat i tot concentrat a dins. Es serveix amb el paper d'alumini: quan el comensal l'obre, rep totes les aromes que han quedat concentrades.



**escola de
turisme**
del Baix Penedès

Tel. 977 68 29 38

Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M. del Mar)

43880 Coma-ruga - El Vendrell