

La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

Tripa de bacallà amb ceba

Ingredients: (per a 4 persones)

- 800 g de tripa de bacallà
- 4 cebes
- 2 dents d'all
- 3 dl d'oli d'oliva
- 1 got de vi blanc
- 15 g d'ametlles torrades
- 15 g d'avellanes torrades
- 1 cullerada de farina
- 1 ramet de julivert
- Sal i pebre negre mòlt

Elaboració:

- Poseu la tripa en remull durant 1 dia, amb aigua freda, tallada a tires. Seguidament li feu arrencar el bull i la refresqueu immediatament.
En una cassola apart, sofregiu la ceba tallada en juliana (a tires fines) quan sigui mig rossa, afegiu la tripa i deixeu-ho sofregir lentament, quan comenci agafar un color daurat, empolseu-hi una mica de farina, barregeu-la deixant-la coure uns instants, seguidament mulleu amb una mica d'aigua i deixeu coure a poc a poc. 10 minuts abans de treure-ho del foc afegiu una picada, feta a base d'all, julivert, ametlles i avellanes, deixeu fer xup-xup i rectifiqueu de sal i pebre al final.



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