

Restaurants col·laboradors

Restaurant
Can Borrell

Can Flores
RESTAURANT



PAELLERIA · MARISQUERIA
RESTAURANT

KIKU



Sa Malica
★
Can Ton



- LA RECEPTE -

CUINER: Toni Múrcia Torroella

RANXO A BORDO: Suquet d'escòrpora amb "all cremat"

Ingredients:

1,5kg d'escòrpora
400g patates
12 grans d'all
4 tomàquets madurs de pera
Oli d'oliva
Sal

Per la picada:

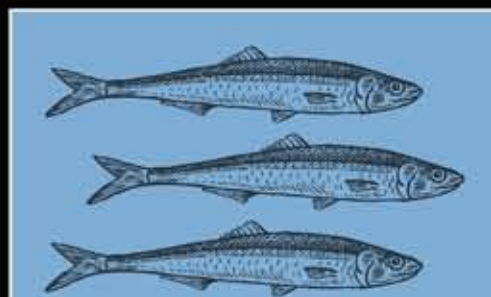
1'all torrat
3 rodanxes de pa fregit (barra)
4 branques de julivert
20 avellanes

Preparació:

Posem al foc una cassola de fang amb una mica d'oli i fregim l'all a làmines fins que agafi un color daurat fort, el retirem i el guardem.
A continuació, posem el tomàquet picat sense pell i llavors, i ho sofregim bé.
Hi afegim les patates a rodones i aigua suficient fins que deixin anar la fècula.
Posem l'escòrpora a rodanxes i rectifiquem de sal.
En un morter piquem els alls fregits, el julivert, les avellanes i el pa.
Afegim la picada a la cassola, ho deixem bullir 5 minuts, apaguem el foc i ho deixem reposar.

Bon profit!

JORNADES GASTRONÒMIQUES de BLANES



Mes del
Peix Blau

- De l'1 al 30 d'abril -



Mes de la
Gamba

- De l'1 al 31 de maig -

Organitza

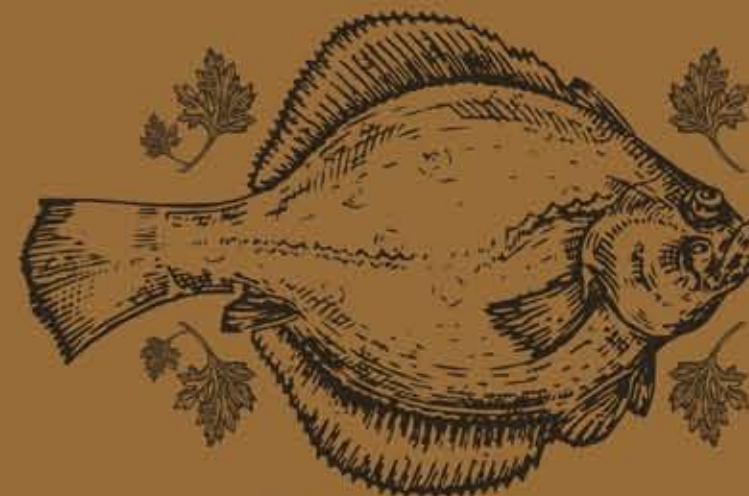


Blanes

Col·laboren



JORNADES GASTRONÒMIQUES de BLANES



Mes del
Suquet de peix

- De l'1 al 31 d'octubre -



Blanes

Diputació de Girona
PROJECTE GLUTEN FREE A
Blanes