

LA RECETA

En recuerdo a Toni Murcia Torroella
Suquet de anchoas:

1 Kg de anchoa grande
2 cebollas de Figueres
½ cabeza de ajos
1 manojo de perejil
½ vaso de vino blanco
2 cucharadas de tomate frito
Harina
Sal
Pimienta al gusto
½ l de agua
Aceite de oliva

Picar la cebolla muy finamente y sofreírla con el aceite en una cazuela de barro.

Añadir el ajo y el perejil también muy picado y el tomate frito.

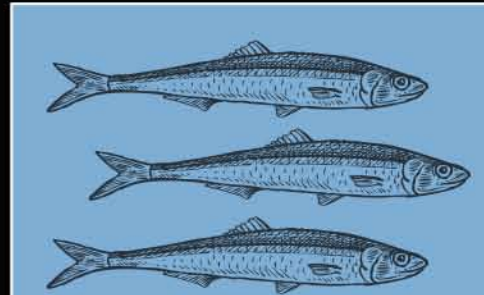
Poner 2 cucharadas de harina y cocerla un poco con el sofrito.

Añadir el vino blanco y a continuación el agua.
Rectificarlo de sal.

Añadir toda la anchoa, que tiene que ser fresca para poder desespinarla a la hora de comer y muy limpia de cabeza y tripas.

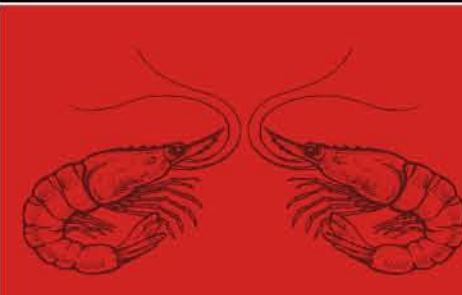
Cocerla durante 5 minutos y dejarla reposar.
Buen provecho!

JORNADAS GASTRONÓMICAS de BLANES



Mes del
PESCADO AZUL

Del 1 al 30 de abril



Mes de la
Gamba

Del 1 al 31 de mayo

Organiza



Blanes

Colaboran



Costa Brava
www.costabrava.org



Enogastronomia
Costa Brava
Pirineu de Girona



CONFRARIA
DE PESCADORS
DE BLANES

JORNADAS GASTRONÓMICAS . de BLANES



Mes del
**Suquet
de peix**

- Del 1 al 31 de octubre -



Blanes