

**PATRIMONI GASTRONÒMIC
DE LES TERRES DE L'EBRE**

LA CLOTXA I LA CUINA AGRÍCOLA



"CLOTXETES" AMB PA DE LLONGUET

Recepta del taller de cuina
a càrrec de Núria Bàguena,
organitzat pel Centre Cívic
El Sortidor

Ingredients

pa de llonguet

tomàquets madurs

cabeces d'alls

filets d'arengada

oli d'oliva verge al gust

sal



— diàspora
ebrenca

Elaboració

Untem els tomàquets, les cabeces d'all sencerses i els filets d'arengada amb oli d'oliva i ho escalivem al forn a 180°. Coem durant 15-20 min els tomàquets i durant 30 min els alls i les arengades.

Partim els llonguets pel mig i retirem la molla buidant el panet.

Retirem la pell dels tomàquets i dels alls escalivats i els amanim amb oli i sal. Esmicolem les arengades.

Farcim les clotxetes. Per a cada persona farcim mig llonguet amb els ingredients al gust: una mica de tomàquet i d'all escalivats i arengada esmicolada. Hi podem afegir la molla del pa que hem retirat prèviament.