

POPS AMB CEBA

500 gs de pops petits o mitjans
1 got petit de vi blanc
2 gots petits d'aigua
3 cebes
4 dents d'all
1 fulla de llorer
2 caienes (opcional)
3 tomàquets madurs
1 xorret d'oli d'oliva verge
1 polsim de Sal

Treure la pell als popets (si són petits no fa falta treure-la), esbandir-los bé i aixugar-los perquè no tinguin aigua.

Posar una mica d'oli en una cassola. Salpebrar i saltar els popets, donar-los unes voltes, treure'ls i reservar els popets i el suc que hagin generat.

Pelar i tallar la ceba en juliana. Donar-li un cop als grans d'all amb la part plana d'un ganivet perquè s'obrin i tallar-los ben petits. Posar a la mateixa cassola una mica més d'oli i sofregir els alls fins que estiguin daurats. Afegir la ceba i ofgear-la a foc suau.

Quan la ceba estigui transparent afegir les caienes, la fulla de llorer, els tomàquets ratllats i un polsim de sal. Remoure tot junt i pujar el foc perquè es cuini el tomàquet uns minuts. Afegir el gotet de vi blanc i els d'aigua, remoure i deixar a foc fort uns segons fins que bulli. Després baixar el foc.

Quan es vegi el tomàquet cuit, afegir els popets amb el seu suc, tapar la cassola i deixar que es coquin a foc lent durant uns 20 minuts, o fins que es vegi que estan tendres i no queda brou.

Servir els pops calents.