



RECEPTES AMB PREMI. CATEGORIA PRINCIPAL

1. Peixos Blancs
 - 1.1. Besuc (besuc de piga, calet, patxano, pitxell, calet de la piga)
 - ☐ Besuc al forn
 - 1.2. Congre
 - ☐ Dorada a la sal
2. Peixos blaus
 - 2.1. Bonítol (bonito)
 - ☐ Bonítol en oli
 - ☐ Bonítol fregit amb suc
 - 2.2. Emperador (peix espasa, espasa)
 - ☐ Emperador fregit amb tomaca
 - ☐ Suquet d'emperador
 - 2.3. Sardina
 - ☐ Sardines arrebossades
 - 2.4. Tonyina
 - ☐ Tonyina amb ceba i tomaca
3. Crustacis
 - 3.1. Gadagang (garagan, catacranc)
 - ☐ Gadagangs a la planxa
 - 3.2. Galera (galiota)
 - ☐ Galeres a la planxa
 - 3.3. Gamba panxuda (carabiner)
 - ☐ Gambes saltades
 - 3.4. Gamba vermella
 - ☐ Gambes a "l'ajillo"
4. Mol·luscos tous
 - 4.1. Calamar (calamanxí, calamarsó)
 - ☐ Calamars amb ceba i tinta
 - 4.2. Canana (aluda, alutja)
 - ☐ Cananes amb ceba i tomaca
 - 4.3. Pop blanc (popet)
 - ☐ Popets a l'ham
 - 4.4. Pop roquer
 - 4.5. Sepionet
 - ☐ Sepionets amb ceba
5. Mol·luscos amb closca
 - 5.1. Cargols
 - 5.2. Cloïsses (grúmol, almeja)