

(A l'estil tradicional dels pescadors de Badalona)

Ingredients:

- Patates (1/2 kg per persona)
- Pops roquers (1/2 per persona)
- Alls
- Sal
- Oli
- Ou (opcional)

Elaboració:

Poseu a bullir els pops amb aigua freda (sense sal), quan li falti poc per ésser cuit, afegim les patates tallades a daus. Una vegada ja estiguin cuites les patates (els pops també ho seran), escorreu el suc, conservant-ne una mica al recipient.

Amb els alls, la sal i l'oli, feu un bon morter d'allioli que una vegada fet deixatarem amb el suc de bullir els pops i les patates que hem reservat. Tot seguit el tirarem per damunt del pop i les patates i ja és llest per ser servit.