

SUQUET DE PEIX

	<u>Ingredients</u>
	rap / escórpora / lluernà Va bé qualsevol peix de carn dura
	el fetge del rap (la meitat, si és molt gran)
8 grans	all
2+3=5	tomàquets madurs
1	pebrot verd
3-4	patates
	Picada: ametlles i avellanes torrades, pa fregit o bastonets o carquinyolis, julivert

Elaboració

- Escaldar els tomàquets i treure'ls-hi la pell i les llavors.
- Netejar el peix. Tallar-lo a rodelles grosses. Reservar
- Ratllar la polpa de 2 dels tomàquets
- Fem un fumet amb els caps, les espines i el tomàquet ratllat. Bullir-ho uns 20 minuts. Colar i reservar el fumet.
- Pelar les patates i esberlar-les a daus irregulars.
- Picar ben petit el pebrot verd.
- Aixafar els grans d'all amb el palmell de la mà o amb un ganivet ample.
- Sofregir el pebrot.
- Afegir-hi el fetge del rap i l'all picat i deixar enrossir una mica.
- Colar l'oli i reservar el pebrot, l'all i fetge per la picada final.

Nota: si el fetge es molt gran no cal posar-li tot.

- En aquest oli hi sofregim els altres 3 tomàquets tallats ben finets durant una bona estona fins que canviï de color
- Quan canviï de color hi posem les patates esberlades i les deixem uns 3 minuts perquè s'impregnin.
- A continuació aboquem el fumet i les deixem coure uns 15 minuts.
- Per espessir el suquet quan la patata ja sigui cuïta, traiem un cullerot de suc i patates i les passem per pymer. Ho tornem a la cassola i remenar.
- Fem una picada amb les ametlles crues i avellanes torrades, el julivert, l'all, el pebrot, el fetge reservat i uns bastonets de pa (o un carquinyoli, o pa fregit).
- Passats els 15 minuts tirem la picada a la cassola.
- Hi posem el peix. TAPAR i deixar coure 5 minuts i TANCAR el foc.
- Deixar-ho reposar TAPAT 6 minuts abans de servir.