

RAP AMB SALSA D'AMETLLES Forki

	<u>Ingredients</u>
4	cues de rap
200 grs	pèsols
3	patates
30	ametlles crues
2	grans d'all
2	llesques de pa
1/2	got de vi blanc sec
	pebre vermell dolç
200 ml	fumet de peix

- Pelar les patates i esberlar-les a daus no massa grans. Reservar.
- Salar i enfarinar les cues de rap.
- Escalfar oli en una paella i passar-hi les cues, volta i volta, només perquè l'oli agafi el gust del rap. El rap ja es courà després al forn. Retirar i reservar.
- En aquest oli hi marquem els llagostins, també volta i volta. Retirar i reservar.
- Colar l'oli per eliminar la farina recremada.
- Fregim les patates esberlades durant 5 minuts. Retirar i reservar.
- Fregir lleugerament les ametlles i els grans d'all. Retirar.
- Fregir les llesques de pa sense que arribi a cremar-se. Retirar, trossejar i reservar.
- Passem pel pymer aquest oli, les ametlles, els alls, el pa fregit, el vi, la sal i una mica de fumet.
- Passem la picada per un colador xinès per acabar de deixar-la ben fina.
- Traspassem a una cassola la picada, el fumet, el suc que hauran deixat les cues de rap i les patates hi ho coem 6 minuts. Reservar.
- Traspassem les cues de rap a la safata del forn i aboquem pel damunt el fumet amb la picada i les patates.
- Tirem els pèsols per sobre.
- Coure-ho al forn durant 20-25 minuts a 120°C.
- Mentrestant piquem el julivert.
- Tirar el julivert picat per sobre al treure'l del forn.