

ALL CREMAT

4 persones	Ingredients
800 grs	peix de textura dura tallat a daus grossos: rap, escorпора, congre, etc
10-12	grans d'all sense pelar
4	tomàquets madurs
3	patates
1	nyora
un pessic	pebre vermell dolç
1	copa de vi blanc sec
	fumet de peix

- Remullar les nyores en aigua freda durant 30 minuts.
- Passats els 30 minuts es retiren les llavors i es rasca la polpa. Reservar la polpa.
- Netejar el peix (ha de ser un peix de textura dura). Tallar a daus grans i Reservar.
- Escaldar els tomàquets. Eliminar la pell i llavors. RATLLAR-LO. Reservar.
- Pelar les patates i esberlant-les a daus irregulars. Reservar.
- Aixafar lleugerament els grans d'all deixant-los però sencers i amb la pell.
- Sofregir els grans d'all en oli d'oliva fins que del color daurat passen al cremat i llavors hi posem el tomàquet ratllat (procurant eliminar primer l'aigua que hagin fet)
- Quan el tomàquet ja s'ha fet una mica i posem la copa de vi blanc sec, la polpa de la nyora i una punta de pebre vermell dolç.
- Tot seguit les patates trossejades, les deixem coure uns minuts i a continuació hi aboquem el fumet de peix.
- Quan les patates han bullit entre 18 i 20 minuts hi afegim el peix tallat a daus grossos. El peix no ha de coure massa temps i el guisat ha de quedar més aviat sec