

RAP A L'EMPORDANESA

<u>4 persones</u>	<u>Ingredients</u>
800 grs	rap
8 grans	alls
1	ceba
1	porro
1	branca d'àpid
3	patates
	farina
	ametlles torrades
	oli
	sal
	julivert
1 gotet	conyac

Elaboració

- Fem un fumet amb els cap del rap, la ceba, el porro i l'àpid.
- Bullir-ho tot uns 20 minuts. Colar i reservar el fumet
- Tallar la cua a rodelles grosses. Reservar
- Escaldar els tomàquets i treure'ls-hi la pell i les llavors. Ratllar la polpa
- Pelar les patates i esberlar-les a daus.
- Fregir lleugerament les patates en una paella amb oli, només el temps just perquè es torrin una mica les vores.
- Treure les patates i deixar-les escórrer sobre paper absorbent. Reservar.
- Colar l'oli.
- Fem una picada amb els grans d'all, les ametlles torrades i el julivert.
- Enrossirem un tros del fetge del rap amb un raig d'oli de les patates a la paella.
- Quan estigui enrossit i afegim el gotet de conyac i ho deixem coure uns minuts.

Veloutè

- En una cassó hi posem oli de les patates, una punta de sal, la farina i a foc baix ho anem remenant amb una cullera de fusta perquè s'espesseixi, anant desfent els possibles grumolls
- Després hi afegim el fetge del rap amb el conyac. Ho deixem coure uns minuts
- Hi posem un cullerot de fumet i remenem. Reservar

Suquet

- Salar i enfarinar les rodelles del rap.
- En una cassola fregim lleugerament les rodelles de rap en l'oli de fregir les patates.
- Hii tirem una mica de fumet i deixem que es vagi absorbint mentre anem sacsejant la cassola fent girs, però sense remenar
- A continuació hi posem els daus de patata i hi afegim el fumet que falti fins a cobrir. Hem d'anar sacsejant la cassola mentre es couen les patates.
- Cap al final del guisat hi incorporem la velouté i la picada.
- Ho deixem fer uns minuts més, tot anant sacsejant la cassola.