

LLENTIES GUISADES AMB SALMÓ

Nota: També es pot fer amb tonyina, rossellones, cloïsses, etc.

Nota: Podem fer el sofregit nosaltres, però va bé pot ser un sofregit del supermercat.

4 persones	<u>Ingredients</u>
600 grs	salmó fresc
600 grs	llenties cuites
2 cullerades	oli d'oliva
800 ml	fumet de peix
1 culleradeta	Maizena
2 cullerades	julivert (picat)
3 cullerades	de sofregit
3 cullerades	Ingredients de la picada
15 grs	julivert esfullat
25 ml	oli d'oliva verge extra
uns brins	safrà
25 grs	avellanes torrades
1	gra d'all

Elaboració:

- Eliminar les escates i les espines del salmó.
- Filetejar-lo i treure-li la pell.
- Tallar-lo a daus d'uns 3 cm i salar-lo.
- Picar les fulles de julivert.

Preparar la picada

- Embolicar els brins de safrà en paper d'alumini i torrar-lo lleugerament en una paella sense oli durant 2 segons, procurant no cremar-lo.
- Posar l'all pelat i les fulles de julivert netes (sense tronc) al bol de l'pymer.
- Afegir els brins de safrà torrat.
- Incorporar-hi l'oli d'oliva i passar el pymer fins obtenir una pasta granulosa
- Anar afegint les avellanes i seguir triturant fins que tinguem una pasta homogènia i de gra fi.
- En un cassó a part escalfarem el fumet de peix.
- En una cassola hi posem el sofregit i quan porti uns dos minuts hi afegim el fumet de peix.
- Afegir-hi les llenties ja cuites i deixar-ho coure a foc moderat durant 10 minuts
- Quan porti 3 minuts bullint hi posem el salmó al punt de sal i la picada,
- Passat 1 minut tombem el salmó amb molt de compte perquè no es trenqui
- Servir en un plat fondo