

All i pebre de sorell

Ingredientes:

- jurel
- dientes de ajo
- aceite oliva
- pimentón dulce
- guindilla
- patatas
- sal
- fumet pescado
- almendras
- pan
- perejil

Elaboración:

- Levantar los filetes de jurel y cortarlos a lo largo.
- Marinarlos con sal, pimentón dulce, aceite oliva y reservarlos.
- Blanquear los dientes de ajo y trabajarlos en el mortero hasta obtener una pasta.
- Poner el ajo a sofreír en una cazuela con el aceite oliva.
- Cuando estén ligeramente dorados, apartar del fuego y añadir el pimentón dulce y un trocito de guindilla.
- Mojar con el fumet de pescado y agregar, la sal y las patatas "rotas" a mano y cocer a fuego suave hasta que las patatas queden tiernas.
- Marcar el pescado a la plancha previamente cortado y ponerlo en el guiso y cocer unos minutos.
- Freír el pan y las almendras y trabajarlas en el mortero con un poco de perejil.
- Mezclar la picada con el caldo del all i pebre, con la ayuda del turmix.
- Dejar cocer a fuego lento unos 5 min. y servir.

Bon profit