

Agullat confitado

Ingredientes:

- agullat (150 gr. por pers.)
- 500 gr. aceite oliva
- 4 dientes de ajo sin pelar
- 4 cebollas
- 8 tomates maduros
- albahaca
- sal
- pimienta negra

Elaboración:

- cortar el pescado en trozos, salpimentarlo, y marcarlo a la plancha con un poco de aceite oliva y reservarlo.
- Cortar la cebolla en juliana, y confitarla a fuego lento con el aceite de oliva, añadir los dientes de ajo y el tomate cortado en gajos (sin piel ni pepitas).
- Dejar cocer unos 15 mn. aprox., y añadir el pescado, la aceitunas negras (marcidas), y unas hojas de albahaca fresca.
- Confitar todo junto a fuego suave, rectificar de sal y pimienta y reservar. Se puede comer templado con unas gotas de limón.

Bon profit