

All i Pebre de Llampuga

Ingredientes:

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

Elaboración:

- levantar los filetes de llampuga 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 el pescado previamente cortado y marcado a la plancha.
- cocer a fuego suave hasta que las patatas queden tiernas.
- 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 15 min. y servir.

Bon profit