

## All i pebre de moixa

---

### Ingredientes:

- moixa (150g. persona)
- sal y pimienta
- aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 1 cuchara de pimentón
- 500g caldo de pescado
- 4 patatas con piel medianas
- perejil

### Elaboración:

Limpiar las moixas y levantar los filetes. Salpimentarlos y freírlos en aceite de oliva. Freír los dientes de ajo laminados, procurando que no se quemen. Añadir una cuchara de pimentón del bueno y retirar enseguida. Añadir 2 cazos de caldo de pescado, dejar reducir un poco. Pasar todo por el turmix con un chorrito de aceite de oliva y reservar.

Hervir las patatas con piel. Pelarlas y cortarlas en rodajas de 2cm. Poner la salsa en una cazuela y añadir las patatas para que tomen sabor. Cocer el pescado al horno. Una vez hecho, trocearlo a gusto. Añadir a lo demás y cocer a fuego lento, moviendo sólo la cazuela, como si fuese un pilpil, y comérselo.

Bon profit