

CASSOLETA DE PEIX



Ingredients (4 persones)

- 4 talls de lluç
- 4 talls de salmó
- 8 llagostins
- 500 g de cloïsses (o musclos)
- 1 got i mig de brou de peix
- 1 ceba
- 3 cullerades de tomàquet triturat
- un got petit de vi blanc sec
- oli d'oliva
- *Per la picada:*
- 1 llesca de pa sec sense la crosta
- una mica de safrà
- 3 cullerades de julivert trinxat
- 2 grills d'all (optatiu)



Elaboració

Primer posa les cloïsses en un pot amb aigua i sal durant una hora com a mínim. Després neteja-les i obre-les al vapor. Reserva l'aigua sobrant, passada per un colador fi.

Ara posa en una cassola un bon raig d'oli, fregeix una mica el peix i reserva'l.

En el mateix oli fica la ceba ben trinxada i, abans que agafi color, afegeix-hi el tomàquet. Remena uns minuts i, per completar el sofregit, aboca-hi el vi. Deixa-ho coure uns 10 minuts a foc fort.

Quan hagi passat aquest temps, afegeix el brou del peix i l'aigua de les cloïsses juntament amb els talls de peix reservats i els llagostins. Posa-hi sal, remena i deixa coure el conjunt durant 20 minuts.

Seguidament, fregeix el pa i aixafa'l en un morter juntament amb el safrà, el julivert i una mica del suc de la cocció (també pots afegir-hi dos grills d'all). Afegeix aquesta picada a la cassola.

Nota: *Aquest plat recorda una mica la típica sarsuela, és per això que ha de quedar un xic caldós.*

Es pot fer amb qualsevol tipus de peix però és millor amb peix de carn ferma: rap, congre, calamars, llagostins... Pot ser només de marisc o mixta, depèn de l'economia de cadascú.

Es recomana fregir prèviament els peixos durs, com els calamars, el rap, el congre... Els llagostins, el lluç i la orada és millor ficar-los en cru a la cassola abans dels 20 minuts finals.