All i pebre de anguila

Rendimiento: 6 raciones

Ingredientes

Guiso

Anguila fresca — 1 kg
Patatas — 1,2 kg
Cabezas de ajo — 2 ud
Pimentón dulce — 2 cda
Agua — al gusto
Aceite de oliva — al gusto
Sal y pimienta — al gusto
Pan (opcional) — al gusto

Pasos

1. Fríe los dientes de 2 ud, partidos por la mitad, en al gusto a fuego suave y resérvalos aparte. Si quieres, fríe con ellos unas rebanadas de al gusto.
2. Pela y lava las 1,2 kg, córtalas en trozos y échalas al aceite de los ajos. Sube el fuego y cuécelas unos 5 minutos.
3. Añade el 2 cda, cubre con al gusto y cuece unos 20 minutos, hasta que las patatas estén blandas.
4. Machaca en el mortero los ajos reservados, y el pan frito si lo has usado, con un poco de al gusto.
5. Añade la pasta a la cazuela junto con la 1 kg troceada. Cocina a fuego medio de 10 a 15 minutos, según el tamaño de los trozos.
6. Rectifica de sal y pimienta, apaga el fuego y deja reposar unos minutos.
7. Sírvelo recién hecho, con pan para mojar.

Fuentes

All i pebre (Real Academia de Gastronomía): https://realacademiadegastronomia.com/recetas/all-i-pebre/
Allipebre (Comunitat Valenciana, Mediterrani en acció): https://www.comunitatvalenciana.com/va/mediterrani-en-accio/allipebre
All i pebre (Consum, Entre nosotros): https://www.consum.es/va/entrenosotros/all-i-pebre/