Suquet de peix

Rendimiento: 4 raciones

Ingredientes

Guiso

Pescado de carne dura — 1 kg
Cebolla pequeña — 1 ud
Ajo — 2 dientes
Tomate muy maduro — 1 ud
Pimentón rojo — al gusto
Vino blanco — al gusto
Agua — al gusto
Aceite de oliva virgen extra — al gusto
Sal — al gusto
Patata (variante) — al gusto

Picada

Ajo (picada) — 2 dientes
Almendras — 8 ud
Pan — 1 ud
Perejil — 2 ramas
Azafrán — al gusto

Pasos

1. Limpia el 1 kg, a ser posible con agua de mar, como se hacía en las barcas. Sálalo, cúbrelo con un paño y déjalo en la nevera toda la noche.
2. En una cazuela de barro, fríe el 2 dientes, las 8 ud y el 1 ud de la picada. El perejil y el azafrán se reservan.
3. Maja en el mortero lo que has frito para la picada.
4. En la misma cazuela, rehoga el 2 dientes y la 1 ud rallada con un poco de al gusto hasta que estén bien hechos, con al gusto.
5. Añade el 1 ud rallado y el al gusto. Escurre el agua del tomate, vierte el al gusto y deja que reduzca.
6. Si haces la variante con al gusto, ponla en rodajas en el fondo, antes del pescado, y añade un poco más de agua para que se cueza.
7. Coloca el pescado en una sola capa, bien ordenado, y sálalo ligeramente. Añade el al gusto y tapa bien.
8. Baja el fuego y cuece unos 10 minutos, vigilando que no se seque. El tiempo final depende del grosor de las piezas y del punto que busques.
9. Añade el 2 ramas y el al gusto a la picada y liga la salsa con unas cucharadas. Sirve cuando el pescado esté en su punto.

Fuentes

Suquet de pescado (Turismo de Vinaròs): https://turisme.vinaros.es/es/suquet-de-pescado
Suquet de peix (Consum, Entre nosotros): https://www.consum.es/va/entrenosotros/suquet-de-peix/