Suquet de peix

Rendiment: 4 racions

Ingredients

Guisat

Peix de carn dura — 1 kg
Ceba xicoteta — 1 u.
All — 2 dents
Tomaca molt madura — 1 u.
Pebre roig — al gust
Vi blanc — al gust
Aigua — al gust
Oli d'oliva verge extra — al gust
Sal — al gust
Creïlla (variant) — al gust

Majat

All (picada) — 2 dents
Ametles — 8 u.
Pa — 1 u.
Julivert — 2 branques
Safrà — al gust

Passos

1. Neteja el 1 kg, si pot ser amb aigua de mar, com es feia en les barques. Sala'l, cobrix-lo amb un drap i deixa'l en la nevera tota la nit.
2. En una cassola de fang, fregix l'2 dents, les 8 u. i el 1 u. de la picada. El julivert i el safrà es reserven.
3. Pica en el morter el que has fregit per a la picada.
4. En la mateixa cassola, sofregix l'2 dents i la 1 u. ratllada amb una miqueta de al gust fins que estiguen ben fets, amb al gust.
5. Afig la 1 u. ratllada i el al gust. Escorre l'aigua de la tomaca, aboca el al gust i deixa que reduïsca.
6. Si fas la variant amb al gust, posa-la a rodanxes en el fons, abans del peix, i afig una mica més d'aigua perquè es cuga.
7. Col·loca el peix en una sola capa, ben ordenat, i sala'l lleugerament. Afig l'al gust i tapa bé.
8. Baixa el foc i cou uns 10 minuts, vigilant que no s'asseque. El temps final depén de la grossària de les peces i del punt que busques.
9. Afig el 2 branques i l'al gust a la picada i lliga la salsa amb unes cullerades. Servix quan el peix estiga en el seu punt.

Fonts

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/