



INGREDIENTS

- 2 talls de lluç (130g)
- 1 dents d'all
- 6 brins de safrà
- 10 g suc de llimona (½ aprox.)
- 20 g oli oliva verge extra (4 c/s)
- 1 c/s de julivert
- 10 g de pa ratllat
- 100 ml vi blanc Picapoll
- Sal

Per les endívies

- 1 endívia mitjana partida per la meitat
- 40 g mantega
- 10 g oli oliva verge extra
- 100 g vi blanc
- 10 g mostassa antiga
- Sal, pebre i nou moscada
- Estragó (opcional)

ELABORACIÓ

1. Fondre la mantega en una paella amb l'oli.
2. Daurar l'endívia partida per la meitat per tots els costats.
3. Mullar amb el vi blanc i deixar evaporar l'alcohol.
4. Afegir la cullerada de mostassa i dissoldre en la salsa.
5. Salpebrar i afegir un toc de nou moscada. Reservar.
6. Picar en un morter, l'all, el safrà, el suc de llimona, un raig d'oli i una mica de sal. Deixatar la picada amb el vi blanc. Reservar.
7. Barrejar el pa ratllat amb el julivert picat..
8. Torrar el pa ratllat amb un xic d'oli en una paella, reservar.
9. En una paella antiadherent amb un raig d'oli d'oliva verge extra torrar el lluç per la banda de la pell fins que sigui torrada i girar.
10. Mullar amb la picada deixatada i mullar el lluç. Un cop cuit emplatar el lluç.
11. Col·locar el pa ratllat al damunt del lluç.
12. Acabar de reduir la salsa de la paella i salsejar el conjunt procurant no mullar el pa ratllat. Escampar estragó fresc al damunt un cop al plat.

NOTES:

