

PEIX AMB “MIGAS” DE PA I NYORES, AMB SALSA DOLÇA I TARONJA

INGREDIENTS

- Peix cuït
- Molla de pa sec
- 2 nyores
- 2 alls
- 1 unitat taronja
- Ratafia, moscatell o altre licor dolç
- Sofregit de tomàquet en conserva
- 1 llimona
- Oli d'oliva
- Sal

ELABORACIÓ

1. Preneu el peix i esmicoleu-lo a trossos no gaire petits.
2. Remulleu les nyores i traieu-li la polpa. Traieu la molla del pa i feu-la a trossos.
3. Sofregiu els alls en una paella amb un raig d'oli, afegiu la polpa de nyores i remeneu.
4. Espolvoregeu el pa amb una mica d'aigua per tal que tingui una mica d'humitat i es rosteixi uniformement.
5. Afegiu el pa i aneu remenant mentre es van torrant. Saleu-ho.
6. Poseu en un cassó el licor i feu-lo reduir. Afegiu el suc de taronja colat. Deixeu-ho bullir fins assolir textura de caramel líquid.
7. Preneu una mica de sofregit de tomàquet, salteu-lo en una paella i amaniu-lo amb una mica de pell de taronja.
8. Barregeu el peix amb les “migas” de pa.
9. Emplateu-ho i ho saleu amb la reducció de licor i taronja. Poseu una cullerada de sofregit al costat.

NOTES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

