

BULLABESA DE BUTXACA (780 calories per ració))

Ingredients per a 4 persones

500 gr de musclos
400 gr de rap
400 gr de gamba mitjana
400 gr de pop bullit
100 gr de pebrot verd picolat
100 gr de porro picolat
100 gr de pastanaga ratllada
100 gr de bulb de fonoll picolat
70 gr de pa torrat o sec
16 torradetes de pa
2 tomacons ratllats i 4 grans d'all
Oli d'oliva, sal i pebre vermell dolç
120 cl d'aigua, un vas de vi blanc

Ingredients per a la salsa rouille

dos grans d'all xafats i ben picolats
un ou
una cullerada de café de pebre vermell dolç
mitja cullerada de café de paprika
70 gr d'oli d'oliva
sal i el suc de ¼ de llimona

Fer obrir els musclos posant-los al foc amb el vi blanc en un pot tapat. Traiem els musclos de les closques, els netegem d'algues i reservem també el brou colat. Pelem les gambes i reservem les cues per un cantó i peles i caps per altra banda. Tallem el rap i el pop a daus petits i reservem l'espina del rap. En una paella fem coure en oli abundant, a foc suau, els alls tallats a trossos i els retirem quan l'oli hagi agafat el gust de l'all; en aquest oli i a foc viu sofregim successivament, els musclos, les cues de gamba i el rap. Un cop sofregits els escorrem, ho barregem amb els daus de pop i ho col·loquem tot en un recipient que anirà a taula. En el mateix oli fem un sofregit amb el pebrot verd, el porro, la pastanaga i el fonoll; quan estigui una mica tou afegim els tomacons ratllats, els grans d'all sofregits i el pebre vermell dolç, i ho deixem coure deu minuts més. En una cassola fonda sofregim amb una mica d'oli, els caps i les pells de les gambes i amb una mà de morter, xafem els caps per treure tota la seva substància; afegim l'espina del rap, el sofregit, el brou d'obrir els musclos 120 cl. d'aigua, salem i fem bullir durant 20 minuts; després ho passem per un passapurés i ho tornem al foc, adjuntem el pa torrat, fem bullir tres minuts i desfem el pa amb l'ajuda d'un pímer. Per fer la salsa rouille posem tots els components en un vas de pímer i procedim com si féssim una maionesa.

A taula hi portarem el brou ben calent en una sopera, un recipient amb el peix, una plata amb les torradetes de pa ben untades amb all i la salsa rouille. Cada comensal es posarà una mica de peix al fons del seu plat de sopa hi tirarà a sobre el brou calent i ho podrà condimentar a gust amb les torrades i la salsa rouille.



Ingredients 1



Ingredients 2



Bullabesa de butxaca