

BULLINADA

Ingredients per a 4 persones (720 calories per ració)

800 gr. de rap en vuit trossos.
600 gr. de sèpia sense gens de tinta i amb la salsa i tallada a petits daus
12 cloïsses de calibre gran.
4 gambes mitjanes.
400 gr. de peix de roca, i l'espina del rap, per al brou. (un litre)
600gr. de patata tipus monalisa o kennebec tallada a petits daus
200 gr. de ceba.
200 gr. de pebrot verd.
200 gr. de tomata madura.
25 gr. de sagí.
2 cullerades soperes de farina.
4 grans d'all.
Una mica de carn de nyora o de "pimiento choricero".
Una mica de safrà.

En una cassola es prepara el sofregit amb la ceba, el pebrot verd i la tomata. Cap a mitja cocció (15 minuts), s'hi afegeix la sèpia, tallada a petits daus, juntament amb la seva salsa. Deixeu-ho coure durant un quart d'hora més i afegiu-hi els grans d'all. Al cap de deu minuts, retireu els grans d'all i pareu el sofregit.

En un morter, piqueu els grans d'all amb el safrà, el sagí i la carn de nyora. Obtindreu una mena de pomada amb la qual untareu el fons d'una cassola una mica fonda (foto 1). A sobre de la pomada col·loqueu el sofregit i a sobre les patates tallades a petits daus. Saleu el conjunt i distribuïu la farina per sobre, mulleu amb el brou, tapeu la cassola i porteu-ho a ebullició. Al cap de cinc minuts que hagi començat a bullir, poseu-hi el rap i al cap de 8 minuts més afegiu les cloïsses i les gambes; cinc minuts més tard pareu el foc i deixeu-ho reposar cinc minuts més (foto 2). Servir en plats sopers.



Bullinada