

LLAMÀNTOL FREGIT AMB PATATES CONFITADES

Ingredients per a 4 persones (620 calories per ració)

2 llamàntols de mig kg cada u tallats en 6 trossos

1 kg de patates monalissa tallades a trossos

10 cl de rom

4 grans d'all, una fulla de llorer, una branca de farigola, un bitxo, una mica de pebre vermell dolç, una mica de julivert picolat, sal i oli d'oliva verge

Amb l'ajuda d'un ganivet gros i ben afilat separeu el cap i talleu el cos en dos trossos; talleu amb tisores el cap en dues parts, separeu les pinces i esquerdeu-les amb un bon cop amb el cantell del ganivet. Recolliu el líquid incolor (la sang del llamàntol) i reserveu-lo.

Col·loqueu les patates en una olla i poseu-hi també el llorer, la farigola el bitxo i el pebre vermell; saleu, cobriu amb oli i escalfeu a uns 80 graus (no ha de bullir). Deixeu que cogui a baixa temperatura fins que les patates s'estovin (tardarà una mica més que si les féssiu bullir en aigua). Reserveu les patates i l'oli després de colar-lo.

Saleu el llamàntol i fregiu-lo a foc viu en una cassola amb l'oli colat. Doneu-li la volta i no el tingueu més de dos minuts per banda. Aboqueu el rom i flamegeu-lo. Traieu els trossos de llamàntol, abaixeu el foc al mínim, adjunteu la sang, remeneu i afegiu-hi les patates. Podeu decorar aquest acompanyament amb una mica de julivert.



Ingredients



Llamàntol trossejat



Llamàntol fregit amb patates confitades