

RAP AMB SALSA ARMORICANA (vulgarment coneguda com salsa Americana) Recepta de l'àvia d'en Jordi Arnau (Memé)

Ingredients per a 4 persones

Una cua de rap d'un kg. neta, sense l'os central i tallada en 8 trossos.
60 gr de pastanaga picolada
75 gr de porro picolat
75 gr de ceba picolada
100 gr de salsa de tomata
4 grans d'all, 10 grans de ginebró, 10 grans de pebre negre, 4 claus d'olor i un bouquet d'herbes (llorer, farigola, sajolida etc..)
10 cl de conyac, 10 cl de vi blanc.

Amb l'espina central prepareu mig litre de brou, fent-la bullir 20 minuts en aigua i 5 gr de sal. Reserveu.

En una cassola sofregiu el rap, salpebrat, en oli d'oliva durant un parell de minuts per banda. Adjunteu el conyac i flambejeu. Reserveu.

A part sofregir el porro, la pastanaga i la ceba amb oli d'oliva. Quan es comenci a estovar afegir-hi la salsa de tomata, l'all, el ginebró, el pebre negre, els claus d'olor i el bouquet d'herbes. Al cap d'un parell de minuts tireu-hi el vi blanc, el brou i tot el suc que hagi tret el rap flambejat. Deixeu-ho coure 20 minuts a foc baix.

Treieu el bouquet, tritureu la salsa amb el pímer i passeu-ho per un colador. Si us queda massa espès podeu afegir una mica d'aigua fins que us quedi a gust.

Afegiu el rap a la salsa i deixeu-ho coure 10 minuts més a foc baix. Podeu servir-ho acompanyat d'una mica d'arròs blanc.



Ingredients



Rap amb salsa Armoricana

