

Sarssuela



Aquest plat queda espectacular i no és gens difícil de fer. L'únic inconvenient és que té molts passos, que no ténen molta dificultat i és molt entretingut. Passes tot un matí a la cuina.

Per 8 persones

Temps: 4 hores

Ingredients:

- – 8 talls de rap
- – 8 talls de lluç
- – Els caps del rap i del lluç
- – 8 escamarlans
- – 2 o 3 calamars grans
- – 8 gambes vermelles
- – 8 llagostins
- – 500 gr de musclos
- – 500 gr d'almejes
- – maizena per fregir el peix
- – 4 cebes

- – 6 alls
- – 3 tomaques
- – 100 cc conyac
- – 1 bitxo
- – sal
- – oli d'oliva
- – 1 fulla de llorer
- – 1 trosset d'api



Elaboració:

PAS 1: Es posa oli a la cassola. S'hi fregeixen els escamarlans, les gambes i els llagostins. Es reserven.

PAS 2: A banda, se salen i s'enfarinen el rap i el lluç. Després s'espolsen bé i es fregeixen sense que es cremi la farina, 2 minuts per banda. Es reserven.

PAS 3: Es posen amb un cul d'aigua els musclos amb un trosset d'api i es tapen. Quan s'obrin es treu del foc. Se'ls hi treu una closca i es reserven.

PAS 4: Fem el mateix amb les cloïsses, però no els hi treiem la closca. Es reserven.

PAS 5: Es posa oli a la cassola i s'hi fa un sofregit de ceba, ben trinxada, fins que és ben fosc. S'hi afegeix el bitxo. S'hi afegeixen els alls i, seguidament, la tomaca ratllada, que es cou fins que és lluent.

PAS 6: Es cobreix amb el caldo que farem amb els caps del lluç i del rap amb un sofregit de ceba i es cou tot plegat 15 minuts. Es passa aquest suc pel colador xinès i es torna a posar a la cassola. Si és més aviat clar, es redueix posant-hi ja el conyac i sal si n'hi cal més.

PAS 7: Quan el suc té consistència de salsa, s'hi afegeixen tots els talls i els crustacis i es cou tot 5 minuts més. Si és per l'endemà, deixar aquest últim pas pel dia següent. Es serveix amb la cassola a la taula i els plats amb força suc.







