

## ROMESCO DE PEIX

Per a 4 persones :

|                      |                            |
|----------------------|----------------------------|
| 4 rodanxes de rap    | 1 got de vi blanc          |
| 4 rodanxes de déntol | 3 dl. d'oli d'oliva        |
| 4 gambes grosses     | Sal                        |
| 4 escamarlans        | <u>Per a la picada:</u>    |
| 600 gs. de llagosta  | 2 nyores                   |
| 20 musclos           | 50 gs. d'ametlles torrades |
| 2 cebes              | 2 alls                     |
| 4 tomàquets          | 1 llesca de pa             |
| 3 alls               | Julivert, sal, bitxo       |
| 50 gs. de farina     | Pebre vermell              |

Posar en remull les “nyores” sense les llavors, en aigua tèbia durant dues hores.

En una paella amb oli ben calent fregir la llesca de pa fins que estigui daurada. Salpebrar el peix i arrebossar-lo amb la farina. Fregir-lo en la mateixa paella d'abans, amb l'oli molt calent. Quan estigui daurat, retirar-lo i col·locar-lo en una cassola de fang de forma que quedi ample.

En el mateix oli usat per al peix, daurar la ceba picada molt fina, afegir els tres alls i el tomàquet prèviament triturat. Un cop ben sofregit, posar el vi i deixar-lo evaporar. Afegir una mica d'aigua o brou de peix i deixar coure 5 minuts. Corregir de sal. Afegir aquest sofregit al peix que s'ha col·locat a la cassola.

En el morter picar les ametlles, afegir els alls escalivats i pelats, el pa fregit, el “bitxo”, el julivert, la sal i la carn de las “nyores”.

Un cop ben picat, afegir una mica de la salsa per desfer la pasta i incorporar-lo a la cassola. Deixar coure quinze minuts, tapat i a foc lent. Retirar del foc i deixar reposar.

Servir-ho en la mateixa cassola.