

TURBOT AL FORN AMB PATATES I OLIVES

1 turbot sencer (nota)
1 kg. de patates tallades a rodanxes gruixudes
1 porro picat fi
4 tomàquets ratllats (opcional: sense llavors)
4 grans d'all
Julivert
75 gs. d'olives negres d'Aragó
100 ml de xerès sec

Sofregir el porro amb un fil d'oli fins que estigui ben cuit. Salpebrar.

En un bol barrejar el tomàquet, l'all i el julivert, el xerès, sal i un bon raig d'oli.

En una safata per anar al forn, escampar el porro. A sobre, fer un llit de patates. Amanir-ho amb oli, sal i pebre i un raig d'aigua. Tapar la safata amb paper de forn i posar-ho al forn a 190° durant 20 minuts.

Retirar el paper, salar el peix i posar-lo sobre les patates. Amanir-ho amb la barreja que hem preparat i repartir les olives negres partides en 3 trossos cada una (i sense pinyol) per sobre.

Posar-ho al forn a 190° durant 10 minuts.

Servir directament a taula, amb la mateixa safata de cocció.

Nota: Al comprar el turbot demanar que el netegin de tripes, opcionalment que li treguin el cap i, molt important, que el marquin per anar al forn, és a dir, que parteixin l'espina en tants talls com comensals, sinó és difícil de servir)