

LLUÇ AMB SALSA SUAU

(Una mica picant)

Per a 6-8 persones :

1,5 Kgs. de lluç en rodanxes

2 alls

1 cullerada de farina

1 dl. d'oli

1 got d'aigua

1 got de vi blanc

5 gotes de Tabasco

Suc d'una llimona

Sal

Julivert

Fregir els alls a làmines en una cassola de fang. Daurar damunt la farina i afegir el vi i les gotes de Tabasco.

Bullir un moment i afegir l'aigua. Esperar a que bulli i incorporar-hi el lluç amb la sal i llimona. Empolsinar amb julivert.

Quan comenci a bullir, tapar i retirar deixant-ho reposar 10 minuts, movent la cassola en vaivé. Servir en la mateixa cassola.