

La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

SARSUELA DE PEIX

Ingredients: (per a 8 persones)

- 8 llagostins
- 8 gambes
- 8 escamarlans
- 8 rodanxes de rap
- 8 rodanxes de lluç
- 8 talls de rèmol
- 4 sèpies
- 8 calamars
- 24 cloïsses
- 32 musclos
- 1 l de fumet de cranc
- 50 g de mantega
- 50 g de farina
- 1 culleradeta de pebre vermell dolç
- 1 raig de brandi
- 2 cullerades de picada
- 20 g de farina (per enfarinar el peix)
- 1 dl d'oli d'oliva
- julivert picat
- sal
- pebre blanc

Elaboració:

Primer de tot, netegeu el peix i els mol·luscs. El lluç i el rap el talleu a rodanxes i el rèmol, talleu-lo per la meitat de dalt a baix i de cada meitat 4 trossos, la sèpia, per la meitat. Després salpebreu-ho tot.

Per preparar la salsa, desfeu la mantega a foc lent. Un cop desfeta, afegiu-hi la farina i remeneu-ho amb l'ajut d'un batedor, durant 3 o 4 minuts. Després, afegiu-hi el pebre vermell dolç i aneu afegint-hi el fumet de cranc. Remeneu-ho amb el batedor per evitar grumolls, i rectifiqueu-ho al final de sal, pebre blanc i un bon raig de brandi.

A part, prepareu una picada amb el morter (4 dents d'all fregides, 2 llesquetes de pa fregides, 2 nyores escaldades i repelades, sal i un raig de vi blanc).

Agafeu una paella, poseu-hi l'oli i poseu-la al foc per escalfar. Un cop calent, tireu-hi la picada i remeneu-ho. Tot seguit, poseu-hi el peix enfarinat, el marisc, un raig de brandi per flamejar i la salsa per sobre. Tot plegat ha de coure entre 6 i 8 minuts i ja ho teniu a punt. Finalment, empolvoreu-ho amb una mica de julivert picat .

Tel. 977 68 29 38
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M. del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell