

Casamar

Súquet de rascassa i rap:

Ingredients per a 4 persones:

1 Peça de rascassa d'aproximadament 1 kg
4 rodelles de rap grans
4 tomàquets
3 dents d'all
1.5 kg de patata
oli d'oliva
sal / pebre
Per el fumet:
2 cebes
1 Cabessa d'all
1 porro
1 kg de caps d'escamarlà (rascassa o rap)
Aigua mineral
Tomàquet
per la picada:
2 llesques de pa
1 dent d'all
avellanes / pinyons

Elaboració:

Començarem per fer el fumet agafant la ceba, el porro i els dents d'all i els tallarem una mica, començarem a sofregir amb una mica d'oli d'oliva en una cassola o olla gran, pensem que hi tenen que anar les espines i l'aigua. Ho enrossim bé i afegim el tomàquet i si voleu una mica de vi blanc per deixar tot el fons. Hi posem els caps d'escamarlàs i els daurem una miqueta. Afegim l'aigua i posem a bullir a foc mitjà. Pel suquet començarem fregint a la cassola els ingredients de la picada amb molt de compte que no se'ns cremin ja que la idea es aprofitar el mateix oli per anar fent el sofregit de tomàquet. Per fer aquest, triturarem 3 tomàquets mitjans amb l'ajuda d'algun robot, ho posem en una cassola i ho anem sofregint amb una mica d'oli d'oliva fins que vagi evaporant tota l'aigua. Podem colar-lo si no ens agrada trobar les llavors. Jo personalment les deixo ja que queden ben integrades al suquet. Mentrestant pelem les patates i les esqueixem amb el pal d'una cullera o forquilla, el que volem es que no estiguin tallades, ja que el midó d'aquest talls que queden desfets ens ajudaran a lligar la salsa. Les reservem amb aigua freda mentre comencem a preparar el suquet. En una cassola, posem oli d'oliva un dent d'all aixafat i enrossim una mica les patates, i afegim el sofregit de tomàquet i li donem dues voltes a foc fort. Hi afegeixo el fumet de peix que haurem bullit durant uns 25 minuts. Cobrim tot i coem les patates durant 8/10 minuts.

Casaman

Un cop passats aquest minuts, afegim el peix que haurem tallat a rodelles amb l'espina (per fer súquet, a mí m'agrada deixar l'espina ja que aguanta l'estructura del peix i no encongeix tant) el salpebrem i l'anem posant al cim de les patates. Haurem d'afegir una mica de fumet possiblement ja que tot té que quedar cobert per tal que es cogui bé.

Dexiem coure uns 12 minuts més a foc mitjà i mentrestant anem preparant la picada.

Agafarem el pa, els fruits secs i els alls que tenim ja fregits i els posarem en un morter o robot i afegirem una mica del caldo del mateix suquet i triturarem bé.

Aquesta picada l'afegirem al suquet quan li quedin uns 5 minuts de cocció.

Per finalitzar el súquet, podem preparar un morter d'all i oli que hi maridarà de meravella.