

68.- Peix amb romesco

<https://www.receptesdelaquima.cat/Inici/peixromesco.html>

Per cuinar aquest plat podeu fer servir la salsa de romesco o la dels calçots. Totes dues les trobareu en aquest blog. Jo quasi sempre en tinc de congelades i m'agrada inventar-me altres plats per fer-les servir. Un bon dia vaig pensar que amb el peix combinarien molt bé i així és. Aquí us presento una recepta que es pot fer amb lluç o amb corball. Veureu que fàcil és fer-la i que quedareu molt bé si teniu convidats.

Ingredients per a dues persones

Una patata d'uns 200 g

2 talls de llom de lluç o de corball

4 cullerades soperes ben plenes de salsa romesco

Una copa de vi blanc

Una copa d'aigua

Oli i sal

Elaboració

Tallar les patates a llesques, i fregir-les a la fregidora o en una paella amb bastant oli. Un cop fregides, estendre-les al fons d'una cassola prèviament impregnada d'una mica d'oli.

Posar una mica de salsa a cada patata. Salar el peix i cobrir-lo amb la resta de la salsa. Afegir-hi el vi blanc i l'aigua i coureu tapat a foc lent durant uns 10 min.

Servir ben calent