

Será por recetas



All i pebre de anguilas mareas

Pescados, Recetas caseras

 4 Personas

 45 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- ½ cabeza de ajos
- 3 Guindillas
- 2 rebanadas de pan
- 1 kg. de anguilas mareas
- 10 almendras, 5 granos de pimienta negra
- Perejil, Sal
- 250 gr. de aceite de oliva
- Pimentón dulce
- 2 clavos, 1 puntita de canela molida

Elaboración

El guiso deberemos hacerlo en una cazuela de barro ancha.

Poner a calentar el aceite en la cazuela, y cuando esté caliente, sofreír por las dos caras las dos rebanadas de pan de algo mas de 1 cm de grosor hasta que estén bien tostadas.

A continuación, y en la misma cazuela, sofreír a fuego lento los dientes de media cabeza de ajos (6 o 7), haciéndoles un corte por la mitad y sin pelarlos, junto con las tres guindillas. Cuando los ajos estén dorados, retirar dos de ellos, y añadir dos cucharadas grandes de pimentón dulce. Removerlo bien, e inmediatamente sin que se queme, añadir un litro de agua caliente.

Las anguilas las tendremos limpias habiéndoles retirado las cabezas, las colas y los ombligos. Cortarlas a trozos de unos 5 centímetros y reservar.

Cuando empiece a hervir en la cazuela, añadir las anguilas y dejar cocer unos 15 minutos.

Durante la cocción, majar en un mortero 10 almendras, los dos ajos sofritos reservados más otros dos crudos, los cinco granos de pimienta negra, la puntita de canela molida y los dos clavos. Añadir una pizca de sal, dos ramitas de perejil picado y las dos rebanadas de pan frito. Majar bien hasta obtener una pasta fina y homogénea.

Cuando hayan pasado los quince minutos de cocción, añadir dos cucharadas del caldo al majado, y agregarlo todo a la cazuela. Dejar cocer durante 5 minutos más.

El guiso se servirá bien caliente en la misma cazuela utilizada para su elaboración.

Este guiso podrá ser modificado si añadimos un par de patatas tronchadas a pedazos al principio de la elaboración para que queden blandas y gustosas, eliminando las rebanadas de pan, y espesando el caldo con su fécula, con lo que lo convertiremos de All i Pebre de anguilas en Suc de anguilas.



Autor receta de All i pebre de anguilas mareas

JVL .

 245 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 10/01/2012