

SUQUET DE PEIX DE L'EMPORDÀ



INGREDIENTS: *(Per 4 persones)*

- Peix fresc per a suquet (escòrpora i peix de roca)
- Alls
- Tomàquets
- Patates
- Aigua i allioli negat



ELABORACIÓ:

1. En una cassola de terra, hi poseu oli i hi feu enrossir uns quants grans d'all, prèviament pelats.
2. Hi afegiu tomàquet natural, el deixeu coure fins que s'assequi i es redueixi, hi tireu el peix a rodelles i les patates esqueixades, ho cobriu amb aigua bullent i ho feu coure a foc lent uns vint minuts.
3. Uns cinc minuts abans de servir-ho, s'hi tira per sobre una bona morterada d'allioli negat.
4. Se serveix deixant-ho reposar uns quants minuts.