

SUQUET DE PESCADO DEL EMPORDÀ



INGREDIENTES: *(Para 4 personas)*

- Pescado fresco para suquet (escorpena y pescado de roca)
- Ajos
- Tomates
- Patatas
- Agua y alioli cortado



ELABORACIÓN:

1. En una cazuela de barro, ponemos el aceite y hacemos rehogar unos cuantos dientes de ajo, previamente pelados.
2. Añadimos el tomate natural, lo dejamos cocer hasta que se seque y se reduzca, tiramos el pescado a rodajas y las patatas "esqueixades", lo cubrimos con agua hirviendo y lo cocemos a fuego lento unos veinte minutos.
3. Unos cinco minutos antes de servirlo, tiramos por encima alioli cortado.
4. Se sirve después de haberlo dejado unos minutos en reposo.