

PEIXATERIES COSTA PUJOL



LES NOSTRES RECEPTES

SALMÓ MARINAT

Ingredients per a 1 kg de salmó netejat

1 kg de sucre

800 g de sal

1 pot de pebre blanc i un altre d'anet

Desespineu el salmó en dos lloms; en una bossa de plàstic barregeu tots els ingredients fins a obtenir una barreja homogènia. En una safata una mica fonda, aboqueu-hi la meitat de la barreja i poseu al damunt els lloms de salmó, amb la pell cap avall, i amb la resta de la barreja acabeu de cobrir la superfície. Manteniu aquesta maceració durant 2 dies a la nevera, tenint en compte que el primer dia genera un brou que s'ha de buidar, i deixeu el peix en la mateixa maceració durant les 24 h restants. Un cop transcorregut aquest temps, extraieu els lloms i els espoleu fins que desprenguin part dels ingredients; si és necessari va molt bé fregar-los amb paper de cuina per acabar de netejar-los. Després ja estaran llestos perquè els talleu a làmines fines.

SÈPIA AMB PATATES

Ingredients per a 4 persones:

1 sèpia d'1/4 kg aproximadament

1 ceba

2 grans d'all (grossos)

1/2 kg de tomàquet triturat natural

oli, ametlles, sal, pebre i vi

Prepareu una cassola per sofregir-hi la sèpia trossejada amb unes gotes d'oli i tapeu-la, quan faci uns 5 minuts que cou destapeu-la fins que es consumeixi l'aigua i afegiu-hi oli per sofregir també la ceba ratllada i els alls (sense retirar la sèpia).

Quan aquests ingredients estiguin daurats, hi afegiu el tomàquet triturat fins que estigui sofregit vigilant que la sèpia no s'enganxi. Un cop estigui tot fregit, retireu la cassola del foc i tritureu el sofregit.

Poseu un altre cop la cassola al foc amb el triturat juntament amb un bon got de vi, afegiu-hi sal, una mica de pebre, un polsim d'ametlla trossejada i aproximadament 3/4 l d'aigua. Quan comenci a bullir, introduïu les patates a daus i ho deixeu coure uns 20 minuts. I ja està llest.

PEIXATERIES COSTA PUJOL



MUSCLOS AMB SALSA AMB CLOÏSSES

Ingredients:

1 kg 1/2 de musclos
1/2 kg de cloïsses
5 cullerades soperes de tomàquet triturat
1 ceba, 1 gra d'all, julivert, sal, pebre i conyac

Poseu en una cassola una mica d'oli, quan estigui calent afegiu-hi les cebes ratllades i tapeu-ho perquè no es dauri. Quan la ceba estigui tova, hi poseu el tomàquet i deixeu que se sofregeixi, a continuació, l'all i el julivert, i després els musclos i les cloïsses. Tapeu-ho perquè s'obrin. Quan comenci a bullir, salpebreu-ho i ruixeu-ho amb un bon raig de conyac fins que s'evapori l'alcohol i finalment ho serviu calent.

BOU DE MAR FARCIT

Ingredients per a 4 persones:

4 bous de mar mitjans
3 porros, 1 ceba
2 pastanagues
1 gra d'all
1 cullerada de salsa de tomàquet
1 cullerada d'oli
1/2 copa de xerès sec o conyac
2 o 3 cullerades de brou
ametlles, julivert, sal, pebre vermell, pa ratllat

Deixeu coure els porros, les pastanagues tallades fines, mitja ceba, un polsim de sal i una mica de pebre. Quan comenci a bullir afegiu-hi el bou o la cabra de mar i compteu 25 minuts. Un cop bullit, buideu la carn de la closca i reserveu-la (la closca també), mentre en una paella sofregiu l'all fins que estigui daurat i el retireu. A continuació ofegueu-hi els porros i les cebes sense cremar-los, afegint-hi la salsa de tomàquet i ho deixeu coure durant 5 minuts. Finalment hi afegiu el conyac, la picada de bou o de cabra de mar, una mica de brou, una mica de sal, pebre, pebre vermell i ametlles picades. Amb tota aquesta massa farciu la closca, ho empolvoreu amb pa ratllat, amb julivert picat i ho ruixeu amb mantega desfeta. Després ho introduïu al forn fins que es dauri.

PEIXATERIES COSTA PUJOL



LLUÇ FARCIT

Ingredients per a 4 persones:

1 lluç d'1 kg 1/4
3 ous durs
50 g d'olives
150 g de gamba pelada
salsa de tomàquet
mantega i sal

Prepareu el lluç sense espines obert com un llibre i saleu-lo.

Farciu el lluç amb una picadeta d'ou dur, les olives i les gambes.

Poseu-ho en la plata de forn i cobriu el fons amb salsa de tomàquet. Afegiu-hi trossets de mantega i empolvoreu-ho amb pa ratllat, cobrint-ho amb beixamel i deixeu-ho fornejar durant 10 minuts.

RÈMOL O TURBOT A LA MARINERA

Ingredients per a 4 persones:

1 rèmol de 2 kg
2 tiges de julivert
farina
pebre blanc
1 gra d'all
3 cullerades d'oli
vi blanc
3 cullerades de salsa de tomàquet
brou de peix
sal

Talleu el rèmol a rodanxes. Salpebreu-lo i després enfarineu-lo.

Daureu l'all molt picat en una cassola de fang amb oli i tot seguit poseu-hi el rèmol, afegiu-hi el vi blanc, el brou de peix, la salsa de tomàquet i el julivert molt picat.

Deixeu-ho coure durant 10 o 15 minuts i després serviu-ho a la mateixa cassola amb unes patates cuites al vapor.

PEIXATERIES COSTA PUJOL



RAP AMB DUES SALSES

Ingredients per a 4 persones:

1 cua de rap de 1 kg 1/2

400 g de pastanagues

1 ceba gran

maionesa

Prepareu la cua en 2 lloms i introduïu-la al forn a 250° durant 20 minuts.

Retireu-la i deixeu-la escórrer. Mentrestant prepareu un sofregit amb les pastanagues i la ceba; un cop llest, el tritureu i el ruixeu per damunt del rap. Finalment, prepareu la maionesa i l'aboqueu al damunt de tot.

RAP AMB ALL CREMAT

Ingredients per a 4 persones:

1 kg llarg de rap a rodanxes

1/2 kg de cloïsses

4 rodanxes de pa

brou de peix

12 grans d'all

oli, sal, pebre i julivert

Poseu l'oli i els alls tallats a làmines fines en una cassola, quan agafin color sense que arribin a cremar-se afegiu-hi el julivert i ho remeneu uns segons. Retireu-ho i poseu-ho al morter.

Mentrestant, sofregiu les rodanxes de pa fins que estiguin daurades i les tireu també al morter.

Obriu les cloïsses a l'oli de fregir els alls i retireu-les. En el mateix oli hi afegiu el rap per donar-li color i la picada que hi ha al morter; després hi afegiu el brou de peix, les cloïsses i ho deixeu coure durant 10 minuts.

PEIXATERIES COSTA PUJOL



POP A LA GALLEGA

Ingredients:

1 pop gran
2 fulles de llorer
pebre vermell
oli i sal

Prepareu una olla de pressió amb aigua, sal i llorer; l'aigua no ha de cobrir el pop. Tanqueu l'olla, i quan comenci a bullir espereu 25 minuts. Un cop bullit, retireu el pop i el deixeu refredar per poder-lo tallar. Prepareu una safata per col·locar-hi les rodanxes i hi afegiu una mica de sal, pebre vermell i un rajolinet d'oli pel damunt.

CALAMARS DONOSTIA

Ingredients per a 4 persones:

1 kg 1/4 de calamar
1 ceba
1 gra d'all gran
farina
sal, oli, sucre
salsa de tomàquet
julivert

Sofregiu els calamars, passant-los abans per farina, reserveu-ne les tintes. Quan estiguin mig daurats, afegiu-hi la picada de ceba, all, i la sal. Mentrestant, deixeu dissoldre la tinta amb 3 cullerades soperes de tomàquet, un pessic de sucre, 2 cullerades de farina i una mica d'aigua, i ho aboqueu tot amb els calamars durant 35 o 40 minuts a foc lent.

PEIXATERIES COSTA PUJOL



PASTÍS DE LLUERNA, ESCÓRPORA O RAP

Ingredients per a 4 persones:

1 kg 1/2 de peix (net redueix)

6 ous

1/4 kg de salsa de tomàquet

100 g de nata líquida

200 o 250 g de gamba pelada

pebre blanc

sal

Deixeu coure el peix en aigua amb una mica de sal durant 25 minuts. Unteu un motlle de fom amb mantega i pa ratllat i poseu-lo 5 minuts al frigorífic.

Bateu els ous en un bol fondo i després afegiu-hi la salsa de tomàquet, la nata i el peix esmicolat, barregeu-ho bé i tasteu-ho a veure si està bé de sal.

Aboqueu la barreja al motlle i poseu-ho al forn al bany maria durant una hora i quart a 225 °C.

Un cop passat el temps de cocció, deixeu-ho refredar i desemmotlleu-ho.

Serviu-ho amb maionesa o salsa rosa pel damunt.

CONGRE AMB SALSA VERDA

Ingredients per a 4 persones:

1 kg de congre de la part oberta

2 grans d'all

julivert, oli, farina, sal i pebre

1 got de vi blanc

brou de peix

Poseu el peix de roca a bullir durant 20 minuts en una cassola amb aigua, sal i una fulla de llorer. Enfarineu mentrestant les rodanxes de congre i sofregiu-les en una cassola amb una mica d'oli, fins que estiguin una mica daurades.

Afegiu-hi l'all i el julivert ben picat i remeneu-ho amb una cullera de fusta afegint-hi una cullerada de farina; quan estigui dissolta hi tireu el brou bullit i colat prèviament.

Quan comenci a bullir, tireu-hi el got de vi, una mica de pebre i ho rectifiqueu de sal. Deixeu-ho coure finalment a foc lent 30 minuts.

Suggeriment: és molt apropiat acompanyar el plat amb cloïsses, musclos o rossellones.

PEIXATERIES COSTA PUJOL



LLENGUADO O BRUIXA AMB SALSA AMB BOLETS

Ingredients per a 4 persones:

6 llenguados sencers o 3 bruixes a filets

1/2 litre de nata líquida

1/4 kg de mantega

3 cullerades de farina

1 kg de bolets

1 ceba

2 rovells d'ou

oli i sal

Condimenteu el peix i daureu-lo a la planxa amb una mica d'oli. Col·loqueu en una safata els filets. En una cassola, poseu-hi la mantega i deixeu que es desfaci la farina.

Mentrestant feu els bolets en una paella. Aboqueu la nata a l'olla i els bolets.

Deixeu-ho coure tot fins que tingui consistència i ruixeu el peix amb la salsa. Servi-ho calent.