

Les receptes d'Alicia't Virtual 2021

All cremat de moixina

Recepta: Restaurant Dinou (El Garraf)

INGREDIENTS (per a 4 pers.)

- . 800 g. Moixina
- . 3 Tomàquets madurs
- . 1 cabeça d'alls
- . ½ litre de fumet
- . 2 patates monalisa
- . Oli d'oliva verge extra
- . Sal
- . Farina

ELABORACIÓ

1. Enfarinar la moixina i marcar en una cassola amb un raig d'oli i reservar.
2. Tallar els alls a juliana i sofregir a la cassola ,on hem marcat la moixina, amb una mica d'oli fins que quedin daurats
3. Ratllar els tomàquets i afegir-los a la cassola i sofregir fins que agafin un color marronós.
4. Pelar i tallar les patates trencades i afegir-les a la cassola. A continuació, afegir el fumet i ho fem bullir aproximadament, durant 20 minuts.
5. Passat els 20 minuts, afegir la moixina i ho farem bullir 5 minuts més. Ho posem a punt de sal i ja estarà llest per servir.

OBSERVACIONS

- Es pot fer amb diferents peixos.
- Es pot afegir musclos, gambes, cloïsses.....