

Suquet de corball salvatge, mongetes del ganxet i carxofes de temporada

Recepta: Restaurant El Cel de les Oques (El Vallès Occidental)

INGREDIENTS (per a 4 pers.)

- . 300 g. Mongeta del ganxet
- . 4 cebes de Sabadell
- . 1 gra d'all
- . 200 ml. Fumet de peix
- . 4 u. Carxofa Vallesana
- . Safrà
- . Pebre vermell fumat
- . Oli d'oliva d'Ullastrell
- . 1 Llimona
- . Anet fresc
- . Sal i pebre

ELABORACIÓ

1. Posem a bullir la mongeta, que ha estat en remull tota la nit, en una olla gran amb aigua mineral nova, en fred. Procurarem que bulli el més a poc a poc possible, durant 1 hora i mitja. No s'han de remenar i salarem al final, per ajustar millor el punt de sal.
2. Primer de tot, arreglarem el peix deixant els filets nets, sense cap espina. En racionarem 4 lloms i el deixarem en salmorra d'aigua mineral amb un 10% de sal, durant 10 minuts. El traurem de la salmorra i el rentarem en un bany d'aigua mineral. D'aquesta manera el peix queda net i al punt de sal.
3. Posarem la ceba picada en una cassola de ferro amb l'all picat i oli d'oliva. Anirem sofregint la ceba fins que quedi fosca, sense cremar-se, afegint brou de peix, dos o tres cops.
4. Arreglarem les carxofes, contornejant-les fins a deixar els cors nets, procurant treure els pels de l'interior amb una cullera de postres. Les posarem en un bany d'aigua mineral amb el suc d'una llimona. Les courem 12 minuts amb aigua o bé al vapor, 15 minuts i les reservem.
5. En una paella marcarem el corball per la pell i el reservarem en un lloc temperat. En una cassoleta posarem un dau de mantega amb una culleradeta de farina de blat. Quan es posi ros, afegirem el brou de peix i les mongetes del ganxet cuites i el safrà. Deixarem lligar 3 minuts i afegirem el peix i les carxofes. Quan arranqui el bull, el courem durant 5 minuts, a foc baix. Retirarem del foc, afegirem unes gotes i raspadura de llimona i deixarem que baixi la temperatura 4 minuts tapat.
6. Amb el plat calent, emplatarem el corball. Mirarem de fer un llit amb les mongetes i les carxofes i posarem el corball a sobre. Disposarem l'anet fresc a sobre de les carxofes.

OBSERVACIONS

- La mongeta del ganxet l'hem tingut en remull tota la nit amb aigua mineral.