

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:12
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/anguilas-all-i-pebre.html>

Anguilas all i pebre

INGREDIENTES

Anguilas 2 kilos
Ajos 3 dientes
Almendras 12 tostadas y peladas
Aceite ½ vasito
Azafrán 10 hebras
Agua 750 cl
Sal

PREPARACIÓN

Limpiar las anguilas, quitarles la piel y cortarles en trozos.

Verter el aceite en una sartén, echar el pimentón, remover rápidamente para que no se pegue y añadir enseguida el agua.

Incorporar los trozos de anguila y cocer durante 10 minutos. Sazonar con sal.

En un mortero machacar los ajos pelados, las almendras y el azafrán con algo de agua de la cocción de las anguilas. Verter en la cazuela y dejar cocer 10 minutos más.

Rectificar el punto de sal.