

Llagostins al all i pebre

Passem per la paella els grans d'all amb pela uns 10 minuts, per perfumar l'oli, els trèiem i els guardem per un altre ús.

Afegim el fumet a l'oli, la fulla de llaurer i el pebre vermell, així com sal i pebre al gust.

Ho deixem a foc lent uns 10 minuts.

Mentrestant, fem una picada amb els 4 grans d'all, el julivert, els pinyons i el pa fregit, humitejant-la amb una mica de salsa. La tirem a la cassola i tot seguit hi afegim els llagostins.

Ho deixarem tot plegat a foc lent uns 5 minuts més o menys o fins que els tinguem fets

Ingredients

- 1 cap d'alls, engrunada
- dels grans, en picarem 4 i els altres els partirem pel mig longitudinalment sense treure la pela.
- 125 mil·lilitres d'oli d'oliva.
- 1/2 litre de fumet de peix de Peixos Povedano.
- 1 fulla de llaurer.
- 1/2 culleradeta de pebre vermell picant.
- sal i pebre.
- 1 llesca de pa fregit.
- 24 llagostins sencers.
- Julivert.
- 100 g de pinyons.

Dificultat

Baixa

Autor

Isidre Vila