

OLLAS Y GUISOS

Te invitamos a cocinar un plato de increíble sabor y pocos ingredientes, que se prepara con facilidad y **te transporta a los paisajes del Parque Natural de l'Albufera**. ¡Anímate a preparar allipebre!



4 Raciones

INGREDIENTES

- 1 cabeza de ajo
- 2 hojas de laurel
- 1 kg de anguila troceada limpia
- 1 kg de patata
- Aceite de oliva
- Pimentón dulce
- 40 gr de almendra molida
- 2 o 3 guindillas secas rojas o cayenas

Allipebre



PASO A PASO

1. Pelamos y troceamos las patatas en dados aproximadamente de unos tres-cuatro centímetros, rompiéndolas en trozos con bordes irregulares, **para que suelten un poco más de almidón** y espesen el caldo. Cortamos y reservamos en un bol con agua.
2. En una cazuela, **preferentemente de barro**, ponemos a hervir agua, junto con un puñado de sal, las hojas de laurel y tres dientes de ajo enteros sin pelar. Cuando el agua comience a hervir, tiramos el agua donde teníamos reservada la patata, y añadimos esta a la olla que tenemos en el fuego.
3. Agregamos las anguilas cortadas y limpias al agua junto con las patatas. Mientras está cociendo la patata junto con la anguila, **echamos las dos guindillas o cayenas** al agua.
4. En una sartén aparte, ponemos unos 30 ml de aceite a calentar. Cuando el aceite tenga algo de temperatura, **sofreímos la almendra molida** junto con tres dientes de ajo que habremos triturado previamente, dándole vueltas a este sofrito para que no se nos dore en exceso.
5. Una vez lo tengamos dorado, retiramos del fuego la sartén y, con el aceite aún caliente y sin dejar de removerlo, añadiremos el pimentón dulce al sofrito, daremos vueltas durante unos diez segundos más y lo incorporaremos a la cazuela donde tenemos la anguila y la patata cociendo. Es importante **que retiremos del fuego momentáneamente la cazuela** para evitar que, al incorporar el sofrito a nuestro guiso, salte el aceite.
6. Ahora, con todos los ingredientes en la cazuela, la llevamos al fuego y **la dejamos hervir por unos 10-15 minutos aproximadamente** a fuego medio, con cuidado de que la patata no se deshaga, ni la anguila. Probamos el caldo y rectificamos de sal.