

OLLES I GUISATS

Et convidem a cuinar un plat d'increïble sabor i pocs ingredients que es prepara amb facilitat i **et transporta als paisatges del Parc Natural de l'Albufera**. Anima't a preparar allipebre!



4 Racions

INGREDIENTS

- 1 cap d'all
- 2 fulles de llorer
- 1 kg d'anguila trossejada neta
- 1 kg de creïlla
- Oli d'oliva
- Pebre roig dolç
- 40 gr d'ametla molta
- 2 o 3 vitets secs rojos o caïenes

Allipebre



PAS A PAS

1. Pelem i trossegem les creïlles en daus aproximadament d'uns tres-quatre centímetres, trencant-les en trossos amb vores irregulars, **perquè solten un poc més de midó** i espessisquen el caldo. Tallem i reservem en un bol amb aigua.
2. En una cassola, **preferentment de fang**, posem a bullir aigua, juntament amb un grapat de sal, les fulles de llorer i tres grans d'all sencers sense pelar. Quan l'aigua comence a bullir, tirem l'aigua on teníem reservada la creïlla, i afegim aquesta a l'olla que tenim al foc.
3. Agreguem les anguiles tallades i netes a l'aigua juntament amb les creïlles. Mentre s'està fent la creïlla juntament amb l'anguila, **tirem els dos vitets o caïenes a l'aigua**.
4. En una paella a part, posem uns 30 ml d'oli a calfar. Quan l'oli tinga una mica de temperatura, **sofregim l'ametla molta** juntament amb tres grans d'all que haurem triturat prèviament, remenant aquest sofregit perquè no se'ns daure en excés.
5. Una vegada el tinguem daurat, retirem del foc la paella i, amb l'oli encara calent i sense deixar de remoure'l, afegirem el pebre roig dolç al sofregit, remenarem durant uns deu segons més i l'incorporarem a la cassola on tenim l'anguila i la creïlla fent-se. És important **que retirem del foc momentàniament la cassola** per a evitar que, en incorporar el sofregit al nostre guisat, esguite l'oli.
6. Ara, amb tots els ingredients a la cassola, la portem al foc i **la deixem bullir durant uns 10-15 minuts aproximadament** a foc mitjà, assegurant-nos que la creïlla no es desfaça, ni l'anguila. Provem el caldo i rectifiquem de sal.