

Angules “Roset” amb pil-pil de budell de bacallà i plàncton

Ingredients: 200 g. d'angules, 200 g. de budell de bacallà dessalat, 2 g. de plàncton, oli d'oliva i 200 g. de pèsol llàgrima.

1. En un cassó amb aigua bullint escaldem el budell de bacallà durant un parell de minuts fins que quedi tendra. Colem i reservem el budell i 100 ml. d'aigua de la cocció.
2. Tallem el budell molt finament i reservem. En una cassola, millor de fang, amb un bon raig d'oli d'oliva, cuinem el budell de bacallà a foc molt lent, sense deixar de remoure i ajudant-nos amb una cullera de fusta fins que el budell comenci a desprendre la seva gelatina i es formi un pil-pil.
3. Afegim el plàncton marí al principi d'aquest procés perquè s'hidrati i desprengui tota la seva aroma i sabor.
4. L'espessor del pil-pil podem controlar-lo afegint més aigua de cocció del budell, si volem diluir-lo, o més oli d'oliva si desitgem espessir-ho.
5. Una vegada la salsa ben lligada, incorporem els pèsols i barregem bé durant un minut, sempre a foc molt lent. Un minut abans de servir, afegim les angules i barregem amb la resta. Corregim el punt de sal i servim.