

Bullit

- 1.** Seleccionem bon peix i fresc com rap, peixos de roca com escórpora, i també gambes.
- 2.** Treballem en dos focs; en un bullim aquests peixos i en una altra les patates que hem pelat prèviament juntament amb les tiges de les cebes tendres que hem fet servir per l'amanida.
- 3.** Un cop estan ben treballades les patates, ho juntem tot en la cassola de les patates, amb el peix bullit i el seu fumet, i continuem la cocció fins que les patates estan llestes.
- 4.** Aleshores separem el brou del peix i les patates, i muntem el plat del Bullit que s'acompanya amb allioli com es veu a la fotografia.