

Suquet de peix versió 2017

Ingredients: 4 supremes de peix de roca (escórpora), pebrot verd, alls, sofregit de ceba, picada d'all i julivert, tomàquet triturat, fumet de peix, una patata, proespuma calent i un sífó.

- 1.** Fem un sofregit amb el pebrot i l'all a làmines. Li afegim el sofregit de ceba, la picada d'all i julivert, i el tomàquet triturat. Deixem sofregir i mullem amb el fumet fins a cobrir-ho tot.
- 2.** Quan trenqui a bullir, li afegirem les patates esqueixades i, quan estiguin quasi cuites, a l'últim moment li afegirem les supremes d'escórpora.
- 3.** A part, agafem les patates juntament amb una mica de caldo i ho triturem al turmix o termomix juntament amb el proespuma calent. Són 30gr per kg de crema de patata. Finalment ho posem dintre d'un sífó amb 3 càrregues.
- 4.** El muntatge es realitza tal com es veu a la fotografia.