

“Bullit”

- 1.** Seleccionamos buen pescado y fresco como rape, pescados de roca como la escorpena, y también gambas.
- 2.** Trabajamos en dos fuegos; en uno hervimos estos pescados y en otra las patatas que hemos pelado previamente junto con los tallos de las cebollas tiernas que hemos usado para la ensalada.
- 3.** Cuando las patatas están bien trabajadas, lo juntamos todo en la cazuela de las patatas, con el pescado hervido y su “fumet”, y continuamos la cocción hasta que las patatas están listas.
- 4.** Entonces separamos el caldo del pescado y las patatas, y montamos el plato del “Bullit” que se acompaña con alioli cómo se ve a la fotografía.