

ARENGUES FRESCS AMB TIRES DE CARN SALADA FUMADA

INGREDIENTS

8 arengues sense cap ni tripes-2 culleres de mantega-1 tira de carn salada per persona-1 ceba tendra-3 culleres de suc de llimona-sal i pebre blanca al gust.

Guarnició: anet, julivert, llimona i es pot acompanyar de patates o amanida.

PREPARACIÓ: 45 minuts aproximadament

DIFICULTAT: Mitja

Ruixem les arengues per dins amb el suc de llimona i les deixem reposar 15 minuts. Tot seguit condimentem les arengues amb la sal i el pebre. E n una paella afegim la mantega i l'escalfem. Tallem la carn salada a tires fines i les afegim a la paella i les cuinem fins que siguin daurades. Les reservem. Piquem la ceba tendra a daus. A la mateixa paella fregim el peix 3 o 4 minuts fins que siguin daurades, afegim la ceba tendra al peix i la cuinem 5 minuts. Retirem el peix de la paella i afegim la carn salada per que s'escalfi i ho aboquem sobre del peix. Guarnim amb una mica d'anet, julivert i llimona fresca.

OBSERVACIONS

Recepta cedida per Margret Esders
en la 12a edició de la Mostra de cuines del món 2021.



Espai del Peix. Port de Palamós
Moll Pesquer, s/n, 17230 Palamós
infomuseu@palamos.cat | 972 600 424
espaidelpeix.org

L'Espai del Peix és un equipament cultural que té per missió posar en valor el peix fresc de la llotja de Palamós i la cuina tradicional marinera, amb la finalitat de fer sostenible l'activitat pesquera