

Recepta del Cim i Tomba de Tossa

Així ho feia na Camil·la:

Per 4 persones

L'ordre dels ingredients:

8 rodelles de peix blanc
Rap, Rapet, nero, gallina de Mar
Fumet
1 cullerada d'all i oli compacte
16 rodelltes regulars de patata 1k.
4 grans d'all
1 ceba mitjana blanca
2 tomaquets petits
(si cal una cullerada rasa de farina)
Oli, sucre
1 culleradeta de pimentón vermell
50 gr. De Mantega
pebrot de morro de bou (morrones) i
Julivert

Salo el peix un xic mes de l'ordinari. Ting a l'abast el fumet i l'all i oli compacte. Tallo les patates. Tallo els grans d'all a trossets grossos. Preparo una juliana amb mitja Ceba. Trinxo a mà els Tomàquets. Per si cal-i més avall diré el motiu- deixato amb aigua, remanat fortament, una cullerada rasa de farina.

Aboco oli en una cossola de fang. A foc ben viu faig daurar intensament els trossets d'all. Afegeixo la juliana de ceba. Salto durarnt un minutet escás. Arego totseguit el tomàquet trinxat i un xic de sucre. Addiciono el pimentón, a més d'una petitíssima quantitat de fumet i a més de les patates. Passats deu minutets bolco els trossets de Peix i no trigo ni una mica a posar el fumet, just el que necessito per cobrir escassament les vuit rodelles, les quals van afegint el liquid que contenen. Ting molt i molt present que a partir de la incorporació dels trossets de patata, la cocció no ha de durar més de quaranta minuts.

(Això de les patates és cosa capital, perquè han de ser molt poc feculentes (monalisa). Amb les que tenen molta fècula la salsa es congria malament o no es congria ni a trets. Per precaució- ara si ve lo de la farina- a vegades utilitzo farina fortament dabatuda, amb la qual puc resoldre algún problema.

Disperso la mantega. Sacsejo amb força la cassola i la trec del fogó.

Ara només disposo d'un grapat de segons per aplicar l'allioli per aconseguir que un filet molt prim d'oli vagi fent dues voltes al ròdol, com un torero en una tarda afortunada. Sense perdre ni un instant sacsejo amb energia i així afavoreixo l'entrelligament. Es tracta d'un sacseig equilibradament brusca, semblant al que van fer els automobilistes hàbils i ràpids per agafar els revolts difícils.

Ja en el darrer moment migparteixo cada pebrot de moro de bou "morrón", empolsimo cada trosset amb un borral de sucre, doro ben rabent sobre la planxa i després vaig posant aquest tallets al voltant del Cim i Tomba, sense oblidar-me d'escampar juliverd trinxat pel demunt. Ah, i ting prou en compte que ha de transcórrer molt poc de temps entre l'allioli i aquesta escampada de juliverd trinxat! Ei, i no oblidis que mai de la vida, encara que ploquin bitllets de mil, el Cim i Tomba de Tossa pot ésser rescalfat, perquè seria un disbarat imperdonable!...

Restaurant Bahia

Fundat per Agusti i Camil·la el 1954. Sempre el vostre costat.