

Suquet de caballa

Ingredientes	15 personas	herramientas
Caballa (350 g) 200 a 250 limpia	8 unidades	2 cazuelas
patata vieja (130-180g pelado)	2 kg	Cazo para fumet
aceite de oliva 0,4°	170 g	Pelador / cuchillo
Ajo	50 g picado	Rallador
perejil fresco	40 g picado	Cuenco para tomate
tomate maduro	280 g pelado / triturado	Colador
caldo de pescado	2 l + ½ l agua	Tabla corte
pimentón dulce	3/4 cuc sopera	Cucharon
Allíoli (ajos y aceite)	70 g	Mortero - mano
maicena exprés	50 g	
Sal - pimienta negra		

Bonito: (3 unit 4'7kg)

Preparación

1. Limpiar las caballas, quitar cabeza, tripas y cola. Cortar en dos trozos.
 2. Pelar y cortar las patatas en trozos de unos 3 cm. (a cachelos)
 3. Pelar y picar los ajos. Deshojar y picar el perejil.
 4. Rallar los tomates con la piel sin pepitas y dejar que suelten el agua en un colador.
 5. Tener a punto el fumet de pescado, pimentón / sal / pimienta negra
 6. Machacar 4 dientes de ajo con un poco de sal en el mortero, añadir aceite poco a poco para ligarlo.
1. En dos cazuelas grandes. Dorar el ajo con el aceite de frío a caliente.
 - o Podemos primero rustir un poco las patatas con el aceite para que queden mas jugosas, una vez medio cocidas dejar templar el aceite y seguir la receta con el ajo picado...
 2. Cuando empiece a dorar añadir la mitad del perejil picado.
 3. Seguido añadir el tomate rallado y dejar que cueza unos 5 minutos a fuego bajo.
 4. Añadir el pimentón dulce, rehogar y poner las patatas. Mojar con la mitad del caldo y cocer 20 minutos.
 5. Poner la caballa a punto de sal y pimienta añadir la maicena exprés diluida en agua y poner el pescado.
 6. Poner a punto de sal y caldo si es necesario.
 7. Dejar cocer 5 minutos, apartar del fuego, añadir el alioli diluido con un poco de caldo.
 8. Terminar repartiendo el resto del perejil picado.

Tiempos:

- 13:50 h Encender plancha de hierro
 14:10 h Empezamos suquet – dorar ajo
 14:15 h añadir tomate
 14:20 h añadir pimentón, rehogar y patatas
 Cocer con la mitad del fumet
 14:45 h añadir la caballa – poner a punto de sal
 14:50 h añadir el alioli y el resto de perejil