

ressò mont-rogenç

RAP AMB SALSA DE PASTANAGA

...Maria Ventura i Borràs

22-07-2021

Ingredients (per a 6 o 8 persones):

- 1 cua de rap d'1 kg, aprox. (pot ser congelat)
- 400 g de ceba
- 400 g de pastanaga
- oli de gira-sol
- sal
- 1 copa de conyac o xerès
- 1 copa d'aigua
- 1 tassa de maionesa

Elaboració:

Es neteja la cua de rap, separant-ne els dos filets i lligant-los cadascun amb un fil. Tallarem la ceba i la pastanaga ben fina. Posarem tots els ingredients (menys la maionesa) en una cassola en fred. Ho courem a foc viu fins que arrenqui el bull, llavors abaixarem el foc (deixar coure de 10 a 12 minuts). Traurem els dos filets i els deixarem refredar, deixant coure la resta uns minuts més (fins que la pastanaga estigui ben cuita) i després ho batrem tot, quedant una salsa espesseta. Es deslliga el rap, tallant-lo a rodanxes, i ho col·locarem en una plàtera, amb una mica de maionesa damunt de cada tall. Al moment de servir, escalfarem la salsa de pastanaga i l'escamparem per sobre del rap.

Consells:

Queda molt bé guarnir els voltants amb llagostins o musclos i unes fulletes de julivert, donaran color al plat.

(Ressò 56, pàg.45)

