

All i Pebre

Cocina Valenciana

Enviado por : che

Publicado el : : 5/4/2014 7:52:09

Aqui por la zona de L´Horta Sud de Valencia uno de los platos mas tipicos y conocidos es el All i pebre.

Pueblos como Catarroja o El Palmar se ha hecho famosos por su tradicion de cocinar este delicioso plato. Hay gente (como por ejemplo yo) a la que no le gusta la anguila, pero con las patatas, el caldito y una barra de pan...

Ingredientes:

Anguilas 1 kg
Una rebanada de pan
Ajos
Dos o tres guidillas
Pimentón
Almendras fritas
2 clavos de olor
5 bayas de pimienta
Perejil
Sal
Agua
patatas

- 1.- En una cazuela de barro con un vaso de agua de aceite de oliva, sofreimos bien por las dos caras una rebanada grande de pan de poco mas de 1 cm de gruesa hasta tostarla.
- 2.- A continuación, freimos en ella los dientes de media cabeza de ajos (unos 10), con un corte profundo cada uno de ellos y sin pelarlos, con dos o tres guindillas al gusto.
- 3.- Siempre a fuego suave para no quemarlo.
- 4.- Cuando los ajos estén dorados, se retiran dos de ellos, y se añaden dos cucharadas soperas de pimentón (pebre roig), se remueve, y de inmediato, antes de que se queme éste, se añaden cuatro vasos de agua caliente a ser posible, y cuando arranque el hervor, añadimos un kilo de anguilas limpias, descabezadas y cortadas a rebanadas de unos 3 centímetros de gruesas.
- 5.- Dejamos cocer 20 minutos.
- 6.- Mientras tanto, majaremos bien en un mortero un puñado de almendras fritas (8 ó 10 unidades), los dos ajos que sacamos de la cazuela y otros dos crudos, 2 clavos de olor, 5 bayas de pimienta

negra, un par de ramitas de perejil, una pizca de sal (al gusto) y la rebanada del pan frito.

8.- Cuando pasen los veinte minutos, añadimos el majado, y dejamos cocer 5 minutos más.

9.- Servir en la propia cazuela de barro bien caliente.

10.- Según gustos, el clavo (según algunos), son prescindibles e incluso un poco de canela...

11.- Si con las anguilas añadimos patatas, trinchadas, no cortadas, y quitamos el pán frito para que espese el guiso la fécula en vez de el pán, habremos transformado un succulento "all i pebre" en un magistral "suc d'anguiles" (suc, no de jugo, sino de "sucar", mojar el pán en valenciano).