

70.- Peix amb salsa verda.

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/peixsalsaverda.html>

Aquesta recepta està basada en una de les que hi ha al llibre de cuina mexicana que em va regalar un amic fa poc temps. El llibre està en anglès i l'objectiu és que es pugi fer cuina mexicana arreu del món. Per això fa servir molts productes enllaunats, com per exemple la salsa verda o els "tomates" verds. Jo en canvi, procuro fer servir productes naturals, cultivats al meu hortet durant l'estiu i conservats durant la resta de l'any fonamentalment congelats. Així sempre tinc salsa verda al congelador (veure aquest blog per preparar-la). Ja veureu que el peix cuinat amb aquesta salsa té un gust molt especial i molt bo. Jo faig servir el corball però el lluç també queda molt bé.

Ingredients per 2 persones

Dos talls de llom de corball

1/4 vaset de vi blanc

3 cullerades soperes de salsa verda

2 cullerades de ceba caramelitzada

4 mitges nous

10 ametlles

1 branqueta de coriandre

Sal, oli i pebre negre

Una mica de bitxo (opcional)

Una llima (opcional)

Preparació

Triturar les nous i ametlles. Barrejar-les amb la salsa verda, la ceba, el vi blanc, una miqueta de bitxo (opcional), una mica de pebre i mig vaset d'aigua. Ajustar el punt de sal.

Posar una mica de la salsa al fons d'una paella. Posar el peix a sobre i acabar-ho de cobrir amb la resta de la salsa. Coure-ho a foc mitjà durant 5-10 min.

Picar una mica de coriandre per sobre del peix. Servir-lo ben calent. Si es vol, es pot acompanyar amb uns trossets de llima.