

La recette du Caldero

Ingrédients:

- Poissons divers, rascasses, vives, daurades, grondins, Saint Pierre, lotte.
- Oignons, persil, ñoras (petits poivrons espagnols ronds de couleur grenat).
- Tomates

Dans une cocotte avec de l'huile d'olives ou autres, mettre la ñora, que l'on retirera dès qu'elle commence à foncer. La mettre dans un mortier. Dans cette huile, faire revenir l'oignon haché, l'ail, la tomate. Ajouter l'eau nécessaire selon la quantité de poissons, 1 ou 2 tomates, bien mûres, entières. Mettre les poissons, les retirer dès qu'ils sont cuits.

Pendant ce temps, dans le mortier, piler la ñora avec quelques gousses d'ail du sel. Ajouter la ou les tomates, mélanger, mouliner le tout et napper les poissons que l'on aura débarassés des arêtes.

Rincer ce qui reste dans le mortier avec le bouillon, le passer à la passoire fine.

Ce bouillon peut se servir sur des tranches de pain grillées et frotées à l'ail, ou pour faire cuire quelques nouilles.

Pa Polero

Poissons divers, rascasses, sèves, daurades, grondins, Saint Pierre, lotte, signons, ail, persil, moras (petits poissons espagnols ronds, séchés de couleur grenat).

Dans une cocotte avec de l'huile d'olive ou autre, mettez la moras que l'on doit retirer dès qu'elle commence à fumer. On met dans un mortier. Dans cette huile faire revenir l'oignon haché, l'ail, la tomate. Ajouter l'eau nécessaire selon la quantité de poissons, 1 ou 2 tomates bien mixées entières. Mettre les poissons. Les retirer dès qu'ils sont cuits.

Pendant ce temps, dans le mortier piler la moras avec quelques gousses d'ail, du sel. Ajouter la ou les tomates, mélanger mouliner le tout et napper les poissons que l'on aura débarassé des arêtes.

Rincer ce qui reste dans le mortier avec le bouillon, le passer à la passoire fine.

Le bouillon peut se servir sur des tranches de pain grillées et frottées à l'ail on y faire cuire quelques nouilles.

Ce plat peut se servir avec un escalifade.