

## **PEIX AL VAPOR AMB SALSA “ RÀPIDA”**

### **INGREDIENTS.**

6 o 8 filets de peix (llobarro,lluç, etc.)

1 ou dur (només el rovell, la clara la farem servir per a decorar el plat)

1 grà d'all

4 torradetes petites o una de gran

25g d'avellanes torrades i pelades

½ culleradeta de cafè de pebre vermell

100g de fumet de peix

100g d'oli d'oliva

### **PREPARACIÓ.**

Posar la màquina en marxa a vel.5 i tirar-hi el grà d'all. Seguidament afegir-hi la resta d'ingredients de la salsa menys l'oli. Triturar al nostre gust (uns 30 segons i comprovar si tenim el punt que ens agrada). Si ho volem més fi, programar uns segons més a velocitat 6.

Programar a velocitat 5 sense temps i anar afegint l'oli poc a poc per sobre la tapa.

Coure el peix 6 o 8 minuts (depenent del peix) a temperatura varoma.

En aquets cas aprofitem la cocció de la crema de carbassa!!!!!!

Posar el peix al plat amb la salsa al damunt i la clara ratllada.

Si volem, el podem gratinar uns minuts amb uns pinyons al damunt.

### **NOTA.**

**És un plat que el podem tenir fet amb antelació i escalfar-lo al forn abans de servir.**