

## Púding de peix



### Ingredients:

- 8 ous
- 600 g de peix (lluç, llobarro, perca...)
- 1 porro
- 1 pastanaga
- 25 g de mantega
- 25 g de pa ratllat
- 250 ml de salsa de tomàquet
- 250 ml de nata líquida
- sal
- pebre negre

### Preparació

1. Coeu el peix i les verdures, pelades i trossegades, en aigua abundant amb sal.
2. Escorreu-ho i deixeu-ho refredar.
3. Esmicoleu el peix i netegeu-lo d'espines i de pell.
4. En un altre recipient, barregeu els ous, la salsa de tomàquet i la nata líquida. Salpebreu-ho.
5. Bateu bé el conjunt i barregeu-lo amb el peix esmicolat.
6. Unteu un motlle per a púding amb mantega i empoleu-la amb el pa ratllat.
7. Ompliu-lo amb la barreja, tapeu-lo amb paper d'alumini i enforneu-lo al bany maria, 1 h 15 min, a 175 °C. Deixeu-lo refredar

## Escabetx de navalles



### Ingredients:

- 1-2 cebes tendres
- 3 grans d'all
- 16 navalles
- 150 ml de vinagre de xerès
- 450 ml d'oli d'oliva verge extra
- pela de taronja
- cerfull
- llorer
- sal
- pebre negre

### Preparació

1. Amb l'ajuda d'un ganivet, retireu les navalles de la valva i reserveu-les.
2. Peleu la ceba i talleu-la a la juliana.
3. Premseu l'all.
4. Escalfeu l'oli d'oliva en una paella i incorporeu-hi la ceba, l'all, les herbes i la pela de taronja.
5. Coeu-ho uns minuts a foc lent, fins que la ceba comenci a estar translúcida.
6. Incorporeu-hi el vinagre de xerès i sal, pebreu-ho.
7. Afegiu-hi les navalles i deixeu-ho coure uns minuts més.
8. Retireu-ho del foc i rectifiqueu-ho de sal i pebre negre.
9. Conserveu-ho a la nevera fins que ho hagueu de fer servir.