COCINA EN CASA

Bullit de peix (Baleares)

Fuente: bonviveur.es

El bullit de peix es un guiso marinero representativo de la gastronomía balear. Típico, especialmente en Ibiza y Formentera. Un delicioso plato con sabor a mar que se acompaña de un buen “all oli” y de un arroz a banda elaborado con el fumet del guiso.

Ingredientes:

* 1 rape cortado en rodajas, 1kg aprox.
* 1 cebolla
* 2 ajos
* 1 pimiento verde
* 75 g de judías verdes
* 3 tomates enteros y pelados
* Azafrán
* 200 g de arroz variedad bomba
* 4 patatas medianas
* 1 l de agua mineral o fumet de pescado al gusto
* All oli casero
* Perejil

Preparación:

* Cortar las judías, laminar el ajo y la cebolla y el pimiento verde en dados
* Sofreír en una cazuela junto a 2 cucharadas de AOVE
* Cuando la cebolla empiece a estar transparente añadir el tomate cortado en dados
* Cortar las patatas en láminas e incorporar a la cazuela junto a las hebras de azafrán
* Bañar con el fumet o agua
* Hervir a fuego suave durante 35 minutos
* Apagar el fuego y añadir el rape
* Cocinar durante 5 minutos más hasta que el pescado esté listo
* Separar el caldo del guiso
* Servir espolvoreado de perejil y junto a un buen “all oli” casero
* Preparar el arroz a banda
* Llevar a ebullición el caldo
* Incorporar el arroz y hervir durante 15 minutos
* Apagar el fuego y dejar reposar el arroz 2 minutos más
* Servir inmediatamente.

