

All i pebre de anguilas

Una receta tradicional, sabrosa y muy fácil de preparar

Ingredientes (para 4 personas):

- 1 kg de anguilas
- 1 kg de patatas
- ½ l. de agua
- 1 taza de aceite
- 1 cabeza de ajos
- Pimentón rojo dulce (una cucharada grande)
- 1 cayena
- Almendra (opcional)



1. Sofreír los ajos machacados, cuando estén dorados se añade el pimentón rojo dulce (y una pizca de picante, opcional), incorporando el agua rápidamente para que no se queme.
2. Añadir las patatas y la cayena dejando cocer unos 5 minutos antes de introducir las anguilas. Cocinar a fuego fuerte.
3. **IMPORTANTE:** calcular la cantidad de agua para que, una vez introducidas las anguilas, no llegue a cubrirlas. De esta forma obtendremos un caldo más trabado. Si vemos que no hay suficiente agua podemos añadir más tarde.
4. Rectificar de sal.
5. Tiempo de cocción de las anguilas: 15 minutos aprox.

Otras opciones

- Unos 2 minutos antes de finalizar la cocción, se puede agregar una picada de ajo, almendra y una pizca de pimienta blanca.

Arroz "allipebrat"

Ingredientes (para 6 personas):

- 1 kg de anguilas
- 600 gr de arroz
- 1 taza de aceite
- 1 cabeza de ajos
- Pimentón rojo dulce
(1 cucharada grande)
- Pimienta negra en grano
- Azafrán
- 1 cayena
- Patatas, almendra y perejil (opcional)



1. Cuando el aceite esté caliente, sofreír las anguilas troceadas durante unos minutos.
2. Posteriormente añadir la cabeza de ajos machacados junto con un poco de pimienta negra en grano y pimentón rojo molido, removiendo con mucho cuidado.
3. Agregar agua, azafrán y una pizca de cayena para darle ese toque picante del *all i pebre*. Rectificar el punto de sal.
4. Hervir durante 10 minutos y añadir el arroz.

Otras opciones

- Retirar las anguilas ya fritas, agregar agua e introducir patatas y, unos 10 minutos después, volver a introducir las anguilas que hervirán otros 10 minutos antes de incorporar el arroz.
- Unos 2 minutos antes de que esté listo el arroz, agregar una picada de ajo, almendra, perejil y una pizca de pimienta blanca.
- Con el primer hervor del agua, con las anguilas ya introducidas, se apaga el fuego y se deja reposar un tiempo para obtener un sabor más intenso.
- En lugar de utilizar agua podemos hacer un *fumet* ligero a base de anguila para intensificar el sabor.
- Otros ingredientes que podemos utilizar son espinacas y cebolla.
- Este arroz se puede hacer tanto seco como caldoso.

"Cebollà" de anguilas

Ingredientes (para 4 personas):

- 1 kg de anguilas
- 2 kg de cebollas
- 1 vaso de agua
- 1 taza de aceite
- 2 cabeza de ajos
- Pimentón rojo dulce
(una cuchara grande)
- Una pizca de pimienta blanca
- 1 cayena



1. Sofreír los ajos machacados, seguidamente incorporar las cebollas, cuando empiecen a tomar color se añade pimentón y cayena, damos unas vueltas, e inmediatamente incorporar agua y las anguilas. Cocinar a fuego fuerte. Si es necesario introducir más agua, eso sí, el caldo deberá quedar espeso.
2. Rectificar de sal.
3. Un momento antes de finalizar, incorporar la pimienta blanca.
4. Tiempo de cocción: 20 minutos aprox.

Otras opciones

- En esta receta podemos incorporar una rama de canela, que va a acompañar muy bien con el dulce de la cebolla.

Anguilas fritas

Ingredientes (para 6 personas):

- 1 kg de anguilas
- 1 cabeza de ajos
- 1 cayena
- Harina
- Sal



1. Limpiar, trocear, salar y enharinar las anguilas.
2. Calentar el aceite en una sartén y freír las anguilas junto con los ajos y la cayena.
3. Cuando estén bien doradas, sacarlas con una espumadera y colocarlas en una fuente.

Este plato se puede acompañar con pimientos de padrón.