

**Elaboració:**

Dins el morter feim la picada amb el pa, els dos grans d'all, el julivert, el conyac i la llet i ho reservem.

Picam la ceba, el pebre verd i els d'all i ho posam al foc amb la 1/2 cullerada de julivert, les tomàtiques picades i les 6 cullerades d'oli d'oliva.

Tallam i netejam la llagosta. La assaonam amb un poc de sal i llimona. Quan estigui ben roset el fondo l'hi afegim la llagosta, la saltem una mica i agreguem l'aigua. Ho deixem que bulli 15 minuts.

Afegim la picada a la caldereta

Ho salem al gust i ho deixem bullir 5 minuts més. Rectifiquem de sal si fos necessari.

**Nota:** Tradicionalment es considera de més qualitat la llagosta femella, ja que porta els ous, per això es diu que una bona caldereta ha de tenir, almenys, una llagosta femella.

Però les calderetes també poden ésser de marisc, no necessàriament exclusives de llagosta.

**Cadereta de peix i marisc.****Ingredients.** Per 8 persones:

1 quilogram de peix tallat a rodanxes o a daus grossos. Podem optar per lluç, rap, anfós; això sí, ben nets d'espines, 300 grams de llagostins o gambes, 250 grams d'escopinyes i navalles, 1 quilogram de muscles, 2 calamars grossos tallats a rodanxes, 200 grams de ceba



picada, 2 pebres verds, 8 tomàtiques, oli d'oliva verge, llimona i sal.

**Picada:**

2 cullerades de pebre bord dolç, uns brins de safrà natural, julivert, sal, unes llesques de pa torrat, una grapa d'ametlles torrades i picades.

**Elaboració:**

Dins una cassola posarem a bullir les espines dels peixos amb algunes verduretes per a fer un bon fumet de peix.

Apart posarem a bullir els muscles, les escopinyes i les navalles, amb un poc d'aigua, llimona i unes fulles de julivert; i un cop obert el marisc els treurem de l'olla (colarem i reservarem el líquid restant de la cocció) i els refredarem.

Netejam i picam la verdura (ceba i pebre) i les tomàtiques les tallam, la meitat en trossos no excessivament petits, y la resta els tritu-



ram amb el turmix.

Dins una greixonera de fang sofregim les gambes. Un cop dorades les retiram.

Dins el mateix oli sofregim la ceba i un cop dorada afegim el pebre. Quant aquest estigui tendre afegim les tomàtiques a daus i la tomàtiga triturada i ho deixem coure uns minuts.

Mentres, apart, dins una pella amb oli ben calent fregim lleugerament, el peix assaonat i enfarinat.

Un cop que la tomàtiga hagi evaporat l'aigua afegirem el peix i tot el marisc, juntament amb el fumet i l'aigua de coure els muscles (l'aigua ha de cobrir el peix, val més anar afegint aigua a poc a poc durant la cocció, si en fa falta).

Ha de coure uns 10 minuts a foc mitjà, i a la meitat de la cocció podem afegir-hi la picada. Rectifiquem de gust i ho podem servir espolvorejat de galleta picada i lleugerament gratinat.

Bé espero que gadigueu d'aquestes receptes i que passeu unes bones festes de Sant Bartomeu, i si algun cop teniu l'oportunitat d'anar a Menorca, no la desaproveiteu.

Menorca fou declarada Reserva de Biosfera el 8 d'octubre de 1993 per l'UNESCO

Podem visitar [www.cuinant.com](http://www.cuinant.com) per a descobrir més receptes de cuina de les nostres illes.

Juan A. Fernández

**CASAS MALLORCA**

**BONES FESTES!**

Casas Mallorca,  
C/.Vicario Pastor 17, Sóller  
Tel:+34 971 63 80 11  
Inmobiliaria A.P.I.502

**CASAS MALLORCA**  
[www.casasmallorca.com](http://www.casasmallorca.com)



**vila**  
**construccions**

**El nostro desig és que tots els nostros clientes, amics i ciutadans de la Vall de Sóller passin unes esplèndides Festes de Sant Bartomeu. Molts d'anys.**

Rei Jaume I, 10 · 07100 Sóller, Mallorca  
Teléfonos: 616 156 188, 679 852 472  
e-mail: [consjaumevila@hotmail.com](mailto:consjaumevila@hotmail.com)