



RECEPTES

JORDI JUNCÀ, Ca l'Enric

SUQUET DE RIU

PER AL SUQUET DE RIU

Ingredients:

Cap de cranc de riu
Suc de tomata
Ceba
All
Porro
Pastanaga
Pebrot vermell
Pebrot verd
Vi negre
Llorer, pebre, cayena.

Elaboració:

Tallar les verdures en bresa, coure. Quant estiguin cuites afegir el vi i deixar evaporar, afegir la tomata remoure i finalment afegir el llorer, la cayena i el pebre. Una vegada estigui tot cuit triturar-ho.

Coure els caps de cranc al forn, posar-los a la cassola amb aigua i bullir durant una hora. Triturar els caps i seguir bullint una estona mes. Colar amb un colador fi amb l'ajuda d'un turmix.

Posar tot el líquid una vegada colat en una altra cassola, lligar-ho amb maizena i acabar amb nata.