

## ALL CREMAT

### Ingredients:

1 kg de peix d'escata.  
7 grans d'all tallats a làmines.  
4 tomàquets trinxats.  
1 kg de patates tallades a daus.  
Oli.  
Sal.

### Elaboració:

Fregiu els alls fins fer-los ben rossos i retireu-los.  
Sofregiu el tomàquet, mulleu-lo amb aigua i quan bulli tireu-hi les patates.  
A mitja cocció tireu-hi el peix tallat a rodanxes, així com els alls picats al morter.  
Poseu-ho a punt de sal i deixeu-ho coure fins que el peix sigui cuit.

### Variacions:

L'all cremat es pot fer amb tot mena de peixos, encara que és millor **fer-ho amb peix de carn dura**.  
Si el peix que feu servir es lluç o mòllera, cal posar-lo quan la patata ja és pràcticament cuita.  
S'hi pot afegir una picada de julivert, avellanes i pa fregit o molla de pa sucada amb vi.  
Es pot afegir un bitxo a la picada.  
En alguns casos s'eliminen les patates.