

ALLIPEBRE DE MOIXINA

Ingredients:

1 kg de moixina.

1 kg de patates.

3 nyores.

1 got de vi negre.

Oli.

Sal.

Aigua.

Per fer la picada:

½ cabeça d'allis.

Un grapat d'ametlles.

Molla d'una llesca de pa remullada.

Elaboració:

Escalfeu les nyores amb el vi perquè s'estovin.

Feu la picada, afegiu-hi les nyores i el vi que heu utilitzat per escalfar-les.

Poseu-ho en una cassola amb oli calent.

Remeneu-ho i tireu-hi les patates esqueixades i aigua fins que les cobreixi.

Quan les patates estiguin a mig bullir, afegiu-hi la moixina pelada i trossejada.

Variacions:

Es pot posar cacauets torrats a la picada.

En lloc de moixina es pot fer amb un altre peix: mussola, rajada, gat, etc.