

ANGUILA XAPADA

Ingredients:

1 kg d'anguiles grans.

Sal.

Oli.

Pebre negre.

Pebre roig.

Aigua.

Elaboració:

Traieu el cap de les anguiles i obriu-les per la part del llom, de dalt a baix.

Traieu l'espina i les tripes, i netegeu les anguiles.

Un cop netes, poseu-les 24 hores en salmorra i deixeu-les escórrer.

Fregueu-les amb una mica d'oli i després amb pebre negre mòlt i amb pebre roig, per aquest ordre.

Finalment pengeu les anguiles en un lloc ombriu, sec i airejat, fins que estiguin ben seques.

Un cop seques es poden conservar molt de temps.

Variacions:

Es pot fer amb tenca, verat o carpa en comptes d'anguila.

Altres noms:

Xapadillo d'anguila.