

ANGUILA XAPADA AMB FESOLS

Ingredients:

800 g d'*anguila xapada*.

400 g de *mongetes bullides*.

1 ceba.

2 tomates madures.

1 fulla de llorer.

1 cullerada de farina.

1 copa de vi blanc.

Brou de bullir les mongetes.

Per fer la picada:

2 grans d'all.

Julivert.

Un polsim de canyella.

Elaboració:

Feu un sofregit amb la ceba, els tomàquets i la fulla de llorer.

Afegiu-hi la farina, remeneu-ho i feu-hi la reducció del vi blanc.

Mulleu-ho amb el brou de bullir les mongetes i, quan arrenqui el bull, afegiu-hi l'anguila trossejada.

Quan falti poc per acabar la cocció poseu-hi les mongetes i la picada deixatada amb el brou, i deixeu-ho una estona més.

Variacions:

Si es vol picant s'hi afegeix una pesteta.

Es pot fer igualment amb tenca en comptes d'anguila.

Altres noms:

Xapadillo d'anguila amb fesols.