

Ingredients: *(per a 4 persones)*

- 1 kg de peix variat: rap, lluç, daurada, rogers, etc...
- 300 gr. musclos
- 200 gr. de cloïsses
- 300 gr. de tomàquet madur
- 350 gr. de ceba
- 4 dents d'all
- 300 gr. de porro
- 2 rovells d'ou
- 200 gr. de patata
- Q/S de safrà, sal, julivert, oli d'oliva.

Elaboració:

Netegeu i filetegeu tots els peixos. Reserveu els filets a la càmera.

Feu fumet vermell: sofregit de ceba, porro, tomàquet i les espines i caps de peix. Deixeu-ho bullir 25 minuts.

En una paella calenta torreu el safrà embolicat amb paper d'alumini. Quan estigui torrat, piqueu-lo en un morter amb un mica de fumet. Afegiu-ho al fumet i tanqueu el foc. Coleu. En aquest fumet bulliu la patata fins que us quedi ben tova. Tot seguit feu la rouille: en un morter poseu la patata, els rovells, la sal, l'oli d'oliva i feu com una maionesa.

Talleu els peixos a trossos i reserveu-los fins al servei.

Coeu els musclos al vapor i traieu les closques.

Escaldeu les cloïsses i traieu també les closques.

Muntatge: al moment del servei poseu un tros de cada peix al fons del plat soper i una mica de julivert picat. Serviu en sopera el fumet ben calent i en una salsera poseu la rouille.