

GERRETS ENVINAGRAT

Ingredients

Sal

Pebre
en gra

Oli

Vinagre

11

Salsa
Tabasco

Gerrets petits

x20

Fulles
de tem

Pebre
vermell dolç

1/21

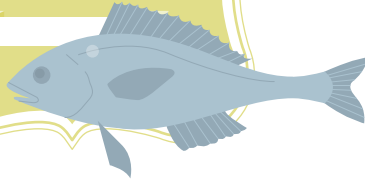
Aigua

Olives
alberquines

*El gerret és un peix autòcton, molt saludable
i un dels més econòmics del mercat.*

TEMPORADA	PERSONES
Primavera	Quatre

GERRETS ENVINAGRAT



Elaboració

Netejau el peix, separau-ne els lloms i salau-los. Posau-los a marinar amb el vinagre i l'aigua durant 2 o 3 hores, segons el gruix del peix. A continuació, escorreu-los, afegiu-hi les espècies i les olives, deixau-ho 3 o 4 dies, i ja estan a punt per menjar. Es poden servir com a aperitiu o per acabar una bona amanida.

