

BACALHAU A BRAZ

300 gr morue

300 gr pommes de terre paille

3 oeufs, 2 oignons, 2 gousses d'ail hachées, 5 cuill. soupe
huile d'olive

Laurier, Persil haché, sel (attention), poivre, olives noires
ou vertes

Chauffer l'huile d'olive et faire revenir les oignons en
lamelles et l'ail doucement avec le laurier .

Ajouter la morue, bien mélanger et cuire 5/10mn .

Au dernier moment ajouter les pommes de terre, bien
mélanger.

Puis mélanger avec les oeufs battus. Faire revenir le tout
ensemble jusqu'à absorption . Ajouter le persil hâché.

Dresser sur un plat en disposant les olives.

Servir avec une salade coupée très fin (juste égoutée) et
assaisonner avec sel, vinaigre et huile d'olive.

ARROZ A VALENCIANA

Ce plat se prépare normalement avec des crevettes, des palourdes ou des moules mais on peut faire une version plus simple en utilisant juste de la viande (porc, poulet, dinde ou boeuf) et des légumes. Cette "paella" devient un plat savoureux et familial.

120gr de viande/personne, 1 chorizo (3ou 4 rondelles/personne)

80/100 gr de riz par personne

Oignons, Carottes, petits pois (congelés), laurier, sel, poivre

Faire revenir les oignons et le laurier avec le chorizo coupé en rondelles. Ajouter la viande et les carottes coupées en dés avec un peu d'eau pour faire cuire la viande dans ce mélange. Saler, poivrer. Faire attention au niveau d'eau pour ne pas "noyer" l'ensemble dans l'eau.

Une fois la viande cuite, ajouter les petits pois .Mélanger.

Préparer le riz lavé et égoutté. Le jeter dans la préparation, faire bien revenir l'ensemble. Ensuite ajouter l'eau (1 mesure et demie d'eau pour une mesure de riz} . Vérifier l'assaisonnement.

Baisser le gaz, et faire cuire 20mn doucement jusqu'à absorption de l'eau. Ne pas remuer le riz quand il cuit.