



Sipions amb salsa i flam de puré de patata gratinat

🍴 4 racions

Ingredients

Ingredients

Per als sipions

1 kg de sipions

300 g de cloïsses

4 cebes de Figueres mitjanes

1 cullerada de tomàquet concentrat

½ got de vi ranci

50 g d'ametlles torrades

2 grans d'all

Julivert

1 culleradeta de pebre vermell dolç

Satra

3 fulletes de llorer

Oli d'oliva verge extra

Sal

Per al flam de puré de patata

5 patates mitjanes

75 g de mantega

Sal

Elaboració

- 1** Posem les patates a coure senceres i amb pell en una olla amb aigua. Quan l'aigua arrenqui el bull, hi afegim una culleradeta de sal i les deixem coure fins que siguin cuites.
- 2** Mentrestant, tallem les cebes de Figueres a quartets petits i les posem en una cassola amb un raig d'oli i un pessic de sal. Les coem molt lentament, a foc baix, fins que quedin ben toves i gairebé confitades.
- 3** Netegem els sipions, retirant-ne la boca i les parts que no ens interessin, i els reservem.
- 4** Quan les patates siguin tendres, les escorrem, les passem per aigua freda per poder-les pelar i les posem en un bol. Les aixafem amb una forquilla, sense necessitat que el puré quedi excessivament fi. Hi afegim la mantega tallada a trossets i continuem aixafant fins que s'hagi fos i quedi ben integrada.
- 5** Quan la ceba estigui gairebé confitada, apugem una mica el foc. Fem un petit cercle al centre de la cassola, hi posem el pebre vermell i el remenem durant uns segons, amb compte que no es cremi. Tot seguit hi afegim el tomàquet concentrat i ho remenem bé.
- 6** Hi aboquem el vi ranci i deixem que s'evapori durant un parell de minuts.
- 7** Afegim els sipions i la fulla de llorer, abaixem una mica el foc i deixem que couguin lentament durant almenys 30 minuts, o fins que siguin ben tendres.



- 8 Mentrestant, preparem la picada. Infusionem el safrà amb una mica del suc que hagin deixat anar els sipions i el posem al morter juntament amb les ametlles torrades, l'alli el julivert. Ho piquem fins a obtenir una textura al gust.
- 9 Quan faltin uns 3 o 4 minuts per acabar la cocció, incorporem la picada a la cassola i hi afegim l'aigua d'haver netejat el morter, sense passar de mig got. Hi incorporem també les cloïsses.
- 10 Apaguem el foc tan bon punt les cloïsses s' hagin obert, tapem la cassola i deixem reposar el guisat almenys 15 minuts. A vegades, prefereixo obrir les cloïsses per separat per evitar sorpreses en forma de sorra etc...
- 11 Per preparar els flams, recuperem el puré de patata i, amb l'ajuda d'un motlle petit, formem porcions individuals sobre una safata de forn. Les posem sota el gratinador fins que quedin ben enrossides per la superfície.
- 12 Servim els sipions ben calents, acompanyats del flam de puré de patata gratinat.

