guisat de bot (GASTR)

Elaboració: Es neteja el bot, (vegeu **bot** *ICT*.) es trosseja i es posa a bullir amb un grapat de sal durant 1/2 hora i una vegada bullit el traiem i deixem que es gele i aleshores el netegem d'espines. En un caldero de ferro es posa 1/2 got d'oli i sofregim la nyora, el pa, els alls i les ametles. Reservem per a fer una picada amb el pebre i el clavell i un mica de sal en el morter i afegim el julivert al final. Mentre, i en el mateix oli, sofregim el peix a poc foc durant 10 minuts, afegim la picada del morter i el safrà i un got d'aigua i ho deixem bullir uns 10 minuts a poc foc. Sal al gust.

Ingredients per 4 persones

- 4 Kg. de bot
- pa
- ametles
- alls
- 1 nyora
- julivert
- safrà
- clavell
- pebre en gra
- oli d'oliva, sempre

Temps d'elaboració: 1 hora.

Diccionari de Benidorm