

bollos de dacsà (GASTR)

Elaboració: Per una banda, preparem un sofregit amb la bleda el peix blau, sense espines i el sangatxo. Per l'altra, posem a bullir l'aigua i l'oli. Apaguem el foc i escaldem la farina que accepte. Amb la massa anirem fent unes boles que anirem aplanant i donant-li forma redona, per a després afegir damunt, en una meitat, el sofregit i tancar-ho plegant la part lliure sobre l'altra. Acabarem amb els dits donant-li la forma de mitja lluna característica. Sal al gust. Poden fer-se amb foc de llenya o fregir-se amb oli i escórrer-

los amb paper absorbent.

Ingredients per a 4 persones

- Farina de dacsà
- Peix blau
- Sangatxo
- Bleda
- Oli d'oliva

Temps de preparació: 1:30 h.

Diccionari de
Benidorm