

# SUQUET de peix

El suquet es un guiso de distintos pescados sobre una salsa ligera. Hay unas pautas para prepararlo, pero no hay normas rígidas sobre los pescados a poner. Se puede decir que hay tantas variantes como pescados tiene el litoral. Es un plato tradicional de la cocina marinera catalana, balear y valenciana.

## Ingredientes

- 1 kg pescados en trozos (escórpora, rape, dorada...)
- 7 gambas
- 4 tomates maduros
- el corazón de una cebolla
- 6 dl de caldo de pescado o de agua
- 510 gr de patatas

## Para la picada

- 52 gr. de almendras tostadas
- 2 rebanadas de pan, perejil
- 2 ajos, unas hebras de azafrán
- sal, pimienta, aceite de oliva

## Preparación

1. En una cazuela con aceite de oliva, sofreímos todos los ingredientes de la [picada](#) durante 2-3 minutos hasta que se doren. Los pasamos a un mortero, machacando hasta obtener una pasta. Reservamos

2. En el aceite utilizado para este sofrito, añadimos la cebolla cortada fina, cuando empiece a dorarse añadimos los tomates pelados y también cortados finos. Lo dejamos sofreír unos 3-4 minutos. A este [sofrito](#), le añadimos el caldo de pescado o el agua. Removemos y añadimos las patatas peladas y cortadas en rodajas de medio centímetro. Pasados unos minutos, a la picada que hemos reservado en el mortero, se le añade un poco de caldo para trabajarla un poco más y la incorporamos.

3. Cuando las patatas estén a medio hacer, se añaden los pescados, bien en rodajas o cortados por el lomo. Cuando estén casi listos se añaden, por último, las gambas. Se comprueba el punto de sal. Se deja reposar y se sirve bien en la misma cazuela o en platos individuales.

<http://www.sabormediterraneo.com/recetas/suquet.htm>