

# SUQUET

de peix de Roses

La riquesa patrimonial de Roses s'assaboreix també a la taula. Dinàmica com la mateixa vila, la gastronomia local ha experimentat tota una sèrie de canvis i d'evolucions.

El tradicional art mariner dels pescadors de la vila va crear una recepta basada en una combinació de productes frescos. A les barques, les cales o les llars es cuinava el suquet, un plat tan senzill com coure el peix, acabat de pescar, amb patates.

Amb el pas del temps, aquesta recepta casolana s'ha anat enriquint amb la incorporació de productes típicament mediterranis, donant pas a diferents versions d'aquell art mariner.

Els restaurants adherits a la campanya "Suquet de Peix de Roses" presenten diverses formes de posar a la taula i degustar el tradicional plat de pescadors, alhora que ofereixen una àmplia mostra de vins amb D.O. Empordà.

Aquesta simbiosi de terra i mar contribueix a incrementar el valor afegit de la Costa Brava, un espai diví.

AJUNTAMENT DE ROSES | TURISME  
Oficina de Turisme de Roses

Avinguda de Rhode, 77-79  
17480 Roses  
Telèfon: 972 25 73 31 | Fax: 972 15 11 50  
turisme@roses.cat | www.roses.cat



© Ajuntament de Roses | Comunicació | Premsa 2007 | Il·lustració: Leonard Bland

# SUQUET

de peix de Roses





## RESTAURANTS ADHERITS

### SUQUET DE PEIX DE ROSES TOT L'ANY

<b>BITAKORA</b>	Port Esportiu	972 45 80 50	Per encàrrec
<b>CAN MASSANA</b>	Av. de la Platja, 8-14	972 25 55 80	Per encàrrec
<b>CASTELL ALT EMPORDÀ</b>	Av. Nord, 115	972 15 21 05	A la carta
<b>DEL MOLL</b>	Ctra. Del Far	972 25 70 73	A la carta
<b>DIE INSEL</b>	C/Pescadors, 17	972 25 71 23	Per encàrrec
<b>EL MIRADOR</b>	C/ Rembrand, 15-17	629 785 385	Per encàrrec
<b>EL TRULL</b>	C/Sant Sebastià, 12	972 25 62 61	A la carta
<b>HOSTAL NOVEL RISECH</b>	Av. de Rhode, 185	972 25 62 84	A la carta
<b>HOTEL ALMADRABA PARK</b>	Platja de L'Almadrava	972 25 65 50	A la carta
<b>HOTEL CANYELLES PLATJA</b>	Platja de Canyelles Petites	972 25 65 00	A la carta
<b>JABALÍ</b>	C/Jacinto Benavente, 5	972 25 65 25	A la carta
<b>L'ART DE COM.BER</b>	Av. Gola de l'Estany, 11-13	972 15 12 50	A la carta
<b>L'ENTRECOT</b>	C/Joan Badosa, 9	972 25 42 63	A la carta
<b>L'ESGLÈSIA</b>	C/Església, 1	972 15 18 60	A la carta
<b>LA BARRETINA</b>	C/Cap Norfeu, 29	972 25 56 99	Per encàrrec
<b>LA CALA</b>	C/Sant Sebastià, 61	972 25 61 71	A la carta
<b>LA COLUMNA</b>	C/ Joan Badosa, 51	972 15 09 39	Per encàrrec
<b>LA GALLEGA DE ROSES</b>	C/Aragó,18	972 15 17 66	A la carta
<b>LA GUA GUA</b>	Av. Díaz Pacheco, 6	972 25 77 82	Per encàrrec
<b>LA LEONESA</b>	Ronda Miquel Oliva Prat, 38	972 25 70 67	Per encàrrec
<b>LA LLAR</b>	Ctra.Roses a Figueres, Km4	972 25 53 68	Per encàrrec
<b>MAS LLEDONER</b>	Ctra. De Roses a Vilajuïga	972 25 31 92	A la carta
<b>ROCA</b>	Av. de Rhode, 42	972 25 64 96	Per encàrrec
<b>ROCFORT</b>	Ronda Miquel Oliva Prat, 4	972 25 73 74	A la carta
<b>SODEMAR</b>	Port Esportiu, 5-7	972 15 20 34	Per encàrrec

## EL SUQUET DEL BULLI

### SUQUET DE DORADA ( 4 pers.)

#### Per als carpaccios de dorada

2 dorades de 750 g/u.

#### Descripció de l'elaboració

01. Escameu les dorades.
02. Filetegeu i desespineu cada filet de dorada. Guardeu els caps i les espines per l'elaboració següent.
03. Amb l'ajuda d'un ganivet esmolat, traieu la pell de cada filet de dorada.
04. Talleu cada filet en escalopes de 0,2 cm de grossor.
05. Col·loqueu les escalopes al fons d'un plat fondo formant un carpaccio de dorada.
06. Guardeu-ho a la nevera.

#### Per al caldo de dorada

- › Caps i espines de dorada (elaboració anterior)
- › 50 g de pastanaga
- › 30 g de tomata
- › 1 gra d'all
- › 30 g de ceba
- › oli d'oliva de 0,4º

#### Descripció de l'elaboració

01. Sofregiu la ceba, l'all i la tomata amb una mica d'oli d'oliva.
02. Afegiu-hi els caps i les espines de dorada i sofregiu-ho durant 2 minuts més.
03. Cobriu-ho amb aigua i que bulli durant 15 minuts.
04. Coleu-ho i guardeu-ho.

#### Per a les patates

› 4 patates de 250 g/u.

#### Descripció d'elaboració

01. Peleu les patates.
02. Amb l'ajut d'un buidador d'1,5 cm de diàmetre, feu 80 boles de patata.
03. Guardeu-les cobertes d'aigua a temperatura ambient.

#### Per a l'allioli

- › 3 grans d'all
- › sal
- › 150 g d'oli d'oliva

#### Descripció de l'elaboració

01. Col·loqueu els grans d'all pelats en un morter i matxueu-los fins tenir un puré fi.
02. Poseu-hi una mica de sal.
03. Afegiu-hi oli ben a poc a poc i aneu-ho lligant amb la mà de morter.
04. S'ha d'aconseguir una barreja lligada semblant a la maionesa.

#### Per al suquet

- › 30 boles de patata (elaboració anterior)
- › 20 g d'allioli (elaboració anterior)
- › 150 cl de caldo de dorada (elaboració anterior)
- › 4 grans d'all
- › 20 g de julivert picat
- › 2 tomates madures de 45 g/u.
- › 5 g de pebre vermell
- › 100 cl d'aigua de mar
- › 30 cl d'oli d'oliva de 0,4º
- › sal

#### Descripció de l'elaboració

01. Peleu els alls i talleu-los a la brunesa (0,2 cm de costat).
02. A la part inferior de les tomates, feu-hi dues incisions superficials en forma de creu.
03. Amb l'ajuda d'un punyalel extraieu la base de la tija de les tomates.
04. Submergiu les tomates en aigua bullent durant 15 segons.
05. Traieu-les amb l'ajut d'una aranya i refredeu-les amb aigua i gel.
06. Peleu-les, talleu-les a quarts i traieu-ne les llavors.
07. Talleu la tomata a la brunesa (0,3 cm de costat).
08. En una paella calenta amb l'oli d'oliva sofregiu les patates durant 15 minuts. No deixeu que agafin color.
09. Incorporeu-hi l'all picat, daureu-lo lleugerament i afegiu-hi les tomates i el julivert.
10. Daureu-ho durant 1 minut i afegiu-hi el pebre vermell.
11. Mulleu les patates amb aigua de mar i el caldo de dorada.
12. Deixeu-ho bullir i, quan les patates estiguin cuites, aparteu-les del foc. Lligueu-ho amb l'allioli.

#### Acabat i presentació

01. Escalfeu els plats amb els carpaccios de dorada a la salamandra.
02. Disposeu el suquet sobre el carpaccio de dorada.
03. Acabeu el plat amb 6 branquetes de cerfull fresc.



## EL SUQUET D'EN FORMIGÓ

### SUQUET TRADICIONAL (5 pers.)

El suquet de peix s'ha convertit en un dels plats més populars de la restauració rosinca. Totes les receptes per elaborar-lo mantenen una essència comuna, però hi varien les petites aportacions de cada cuiner. Si volem fer-lo sense sorpreses, podem seguir les indicacions de Paco Abad, "en Formigó", responsable del gustós suquet anual de la confraria de pescadors de Roses.

#### Ingredients per a 5 persones:

- › 2 quilos i mig de peix dels següents tipus: lluerna, rap, escòrpora, gall, clavellada, congre i garneu
- › 2 llesques de pa
- › 1 cabeça d'all
- › 5 o 6 tomates de penjar
- › 2 nyores
- › 1 pebrot vermell
- › 1 quilo de patates
- › Sal, pebre i oli d'oliva

#### Preparació:

Per a la picada, fregiu les llesques de pa, els alls i les nyores. Un cop daurat, retireu-ho i poseu-ho al morter juntament amb la sal fins a aconseguir una pasta fina. Tot seguit, poseu una cassola de terrissa al foc amb un bon raig d'oli, sofregiu les tomates i fiqueu-hi el pebrot i les patates (trencaades) i deixeu-ho coure durant 3 minuts. Poseu el peix dins de la cassola, al damunt de les patates i afegiu-hi aigua fins que tapi el peix. Afegiu-hi la picada i deixeu-ho coure uns 20 minuts. Un cop acabat de coure el suquet s'hi pot afegir un allioli negat.