

Saltfiskur Barcelona

Þessi uppskrift er enda sótt beint til Katalóníu á Spáni.

- 500 g þykkir saltfiskbitar
- 1 dós kryddlegnar paprikusneiðar
- 1 dós heilir tómatar
- 2 dl eplacider
- 1 rauður chili, fræhreinsið og skreið í þunnar ræmur
- 2 vorlaukar, skornir í ræmur
- 1 búnt steinselja, söxuð
- 1 búnt graslaukur, saxaður
- 4 hvítlauksgeirar, pressaðir
- 1 tsk kanil
- 1 msk sykur
- 2 lárviðarlauf
- ólívuolía
- salt og pipar

Hitið ofninn í 200 gráður.

Veltið saltfiskbitunum upp úr hveiti og steikið síðan í olíu á pönnu þar til að hann hefur tekið á sig gullinbrúnan lit. Setjið bitana í ofnfast fat. Bætið smá olíu aftur á pönnuna og steikið hvítlaukinn, chili-piparinn, kanil, graslauk og lárviðarlauf á vægum hita í 2-3 mínútur. Bætið þá við tómötunum, vorlauk, sykri og hvítvíni. Hækkið hitann aðeins og látið malla þar til að sósan fer að þykkna.

Setjið paprikusneiðarnar ofan á fiskinn í fatinu og hellið síðan sósunni af pönnunni yfir. Bætið smá ólívuolíu við og stráið steinseljunni yfir. Bakið í 15-20 mínútur.

Sáldrið meira af saxaðri steinselju yfir og berið fram með kartöflumús (betra að hafa kartöflumús með parmasan osti heldur en sæta kartöflumús)