Конгрио по-бильбилитански

(бильбилитанами в Испании называют жителей города Калатаюд в автономной области Арагон)

Продукты:

500 г филе конгрио

200 мл оливкового масла

50 г муки

300 г спелых томатов

5 г кедровых орехов

1 зубчик чеснока

мята

петрушка

соль

4 яйца

Приготовление:

Порезать филе на куски, обвалять в муке, обжарить в оливковом масле на глиняной сковородке или в горшочке.

Растереть в ступке кедровые орешки с солью и чесноком до получения однородной массы, получившуюся смесь разбавить небольшим количеством воды, тщательно перемешать и добавить на сковородку с рыбой.

Очищенные и порезанные на мелкие кусочки помидоры пожарить с мятой и петрушкой, добавить на сковородку с рыбой и оставить на огне на 15-20 мин.

Взбить яйца, залить ими рыбу и оставить на огне еще на 30-40 сек.

Подавать с мягким белым хлебом, не стесняться обмакивать его в получившийся соус.