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.