

Grongo Messico e Nuvole di ARL

Trance di grongo (da un pesce di almeno 2 Kg.)

In una pentola a bordo medio alto preparare un Brodetto con brodo di pesce (anche in dado , ma meglio quello fatto con gli scarti misti), 1 Lattina grande di pomodoro a pezzettoni, e un bicchiere di vino bianco, fate bollire sfumando tutto l'alcool.

Porre nel brodetto le trance di grongo, portare a cottura, tirare fuori il pesce, spellare e diliscare, rimettetelo nel brodo.

Nelle scodelle mettere Tortilla chips croccanti o crostoni di pane e versarvi su la zuppa bollente e un cucchiaino di Tequila.

Aggiungere un trito a coltello composto da Cilantro, o basilico , qualche foglia di menta, cipollina fresca, peperoncino verde.

Qualche goccia di limone, meglio lime.

A parte suggerisco un cucchiaino di panna acida (La Nuvola).

Da bere, ovviamente Tequila Bum Bum