

BACALLÀ A LA BISCAÏNA

Ingredients per a 4 persones (350 calories per ració)

600 gr de morro de bacallà salat (800 gr si ja està dessalat)

200 gr de piquillos

400 gr de salsa de tomata de qualitat

4 grans d'all

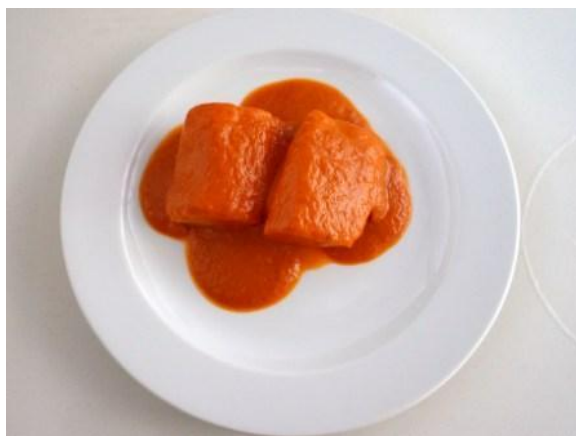
50 gr d'oli d'oliva verge

Podeu fer servir bacallà ja dessalat o bé congelat, però el millor resultat el tindreu utilitzant bacallà salat. Per dessalar el bacallà poseu-lo amb aigua en un recipient i guardeu-lo a la nevera; el procés dura tres dies i heu de canviar l'aigua tres vegades, o sigui cada 24 hores.

En un pot cofiteu a foc baixíssim durant una hora, els piquillos, els alls i l'oli. El foc ha d'estar molt baix i per aconseguir-ho podeu fer servir una planxa i desplaçar el pot cap a una cantonada de la planxa. Barregeu-ho amb la salsa de tomata, passeu-ho tot pel pímer fins que quedi ben fi i escalfeu-ho altra vegada sense que arribi a bullir. Submergiu en aquesta salsa els talls de bacallà, pareu la cocció, tapeu i deixeu-ho uns 15 minuts. Serviu el bacallà cobert amb la salsa biscaïna.



Ingredients



Bacallà a la biscaïna