

BACALLÀ AL “PIL-PIL”

Ingredients per a 4 persones (850 calories per ració)

4 talls de 150 gr cada ú, de morro de bacallà dessalat
300 gr de patata tallada a rodelles grosses
6 grans d'all tallats a llesques gruixudes
Una mica de julivert picat i un bitxo tallat en quatre trossos
30 cl d'oli d'oliva verge

En una cassola fregir els alls i el bitxo fins que comencin a agafar color i reservar. En el mateix oli fregir el bacallà, tres minuts per la part de la pell i dos minuts per l'altre cantó. Donar-li la volta amb molta cura per tal que no se'ns trenqui. Reservar.

Treure tot el líquid de cocció i deixar-lo refredar. Un cop refredat es pot lligar el “pil-pil”, fent servir un colador com si fos una cullera i remenat a dintre de la cassola el líquid de cocció que reintroduïrem cullerada a cullerada. Si no quedés prou lligat sempre podeu lligar-ho fent servir el vas del pímer i la batidora de la mateixa manera que si fessiu una maionesa. Torneu els trossos de bacallà i les rodelles de patata bullida a la cassola, salsegeu per sobre, escampeu una mica de julivert picat i escalfeu-ho lleugerament a foc suau.



Ingredients



Foto 1



Bacallà al pil-pil