

BACALLÀ AMB BOTIFARRA NEGRA

Ingredients per a 4 persones (350 calories per ració)

4 talls de morro de bacallà dessalat d'uns 150-200 gr cada ú
400 gr de patata tallada a rodelles
150 gr de botifarra negra sense pell i engrunada a forquilla
40 gr d'allis tendres picolats

Bulli les patates, saleu-les i reserveu.

En una paella fregiu els llocs de bacallà amb oli i a foc viu. Feu-ho per la part de la pell durant dos minuts; tapeu la paella i abaixeu el foc. Al cap de dos minuts més apagueu i deixeu-ho tapat 10 minuts per tal que el bacallà s'acabi de fer i reserveu-lo també.

En el mateix oli sofregiu lleugerament la botifarra esmicolada amb l'all i aboqueu-ho a sobre del bacallà i les patates.



Bacallà amb botifarra negra