

BACALLÀ AMB CIGRONS

Ingredients per a quatre persones (520 calories per ració)

600 gr de bacallà dessalat en quatre trossos

800 gr de cigrons bullits

Quatre grans d'all

Oli d'oliva extra verge, sal i pebre vermell dolç

Poseu el bacallà pla al fons d'un pot que tingui una base el més ajustada possible als trossos de bacallà. Cobriu el bacallà amb l'oli i reserveu els trossos. Tireu els grans d'all a l'oli i deixeu-ho coure a foc lent uns deu minuts. L'all no s'ha de torrar. Reserveu els grans d'all, torneu a incorporar el bacallà i deixeu que es confiti dintre de l'oli calent, però fora del foc, durant quinze minuts.

Xafeu els alls reservats en un morter, incorporeu una cullerada de cafè de pebre dolç i feu la salsa amb una mica de l'oli que heu fet servir per confitar el bacallà.

Saleu el cigrons i escalfeu-los al vapor. Serviu-ho tot junt amanit amb la salsa.



Ingredients



Bacallà amb cigrons