

BACALLÀ AMB SALSA DE “PIQUILLOS”

Ingredients per a 4 persones (400 calories per ració)

4 talls de morro de bacallà dessalat, d'uns 150 gr cada ú

500 gr de verdura (pot ser: carxofa, mongeta tendra, patata, bròquil, etc.)

2 pebrots del “piquillo”

Oli d'oliva, una dotzena d'olives negres aragoneses sense pinyol, i 4 grans d'all

Utilitzeu un pot d'una mida que els 4 talls de morro omplin la seva base. Poseu en aquest pot una bona quantitat d'oli, els alls i els pebrots, però no el bacallà. Que cogui tapat i a foc molt fluix durant mitja hora. Apagueu el foc, afegiu les olives, col·loqueu el bacallà al fons del pot, tapeu i deixeu que es cogui amb la calor residual durant 20 minuts(l'oli ha de gairebé cobrir el bacallà). En una altra cassola poseu a coure la verdura, salada i amanida amb una mica d'aigua i un parell de cullerades de l'oli del pot. Tapeu la cassola i deixeu-ho a foc lent durant 20 minuts. Poseu els talls de bacallà a sobre la verdura els últims dos minuts.

Passeu l'oli, els alls, les olives i els pebrots del pot, pel pímer, per tal d'obtenir una salsa que fareu servir per napar els talls de morro en el moment de servir.



Ingredients



Bacallà amb salsa de “piquillos”