

BACALLÀ BULLIT AMB COL I PATATA

Ingredients per a 4 persones (400 calories per ració)

4 talls de morro de bacallà (800 gr.)

4 patates kennebec (600 gr.)

500 gr. de col de la paperina

Un rovell d'ou

4 grans d'all i dos bitxos

20 cl. d'oli d'oliva suau

En un pot posar els alls i els bitxos a confitar amb l'oli (foto 2). La temperatura no ha de passar de 100 graus (quan apareixen petites bombolles). Al cap de cinc minuts incorporar el bacallà que ha de quedar gairebé cobert. La temperatura baixarà i s'ha de mantenir el foc al mínim (foto 3); al cap de cinc minuts retirar del foc i deixar reposar cinc minuts més.

Treure el nervi gruixut central de les fulles de col i posar-les a bullir, amb una mica de sal, juntament amb les patates (foto 4). Amb l'oli de la cocció del bacallà, els alls, el rovell i una mica de suc de bullir la col i patata, fer una mussolina molt clara amb el pímer. Emplatar en plats sopers, la col i patata al fons; el bacallà a sobre i ben cobert amb el brou-mussolina.



Ingredients



Foto 2



Foto3



Foto4



Pres entació