

BACALLÀ PARMENTIER

Ingredients per a 4 persones (380 calories per ració)

600 gr de morro de bacallà salat (800 gr si ja està dessalat)

400 gr de patata monalissa tallada a trossos

40 gr d'oli d'oliva verge

4 grans d'all

30 cl d'aigua

Una mica de pebrot escalivat o del piquillo tallat a tires

Podeu fer servir bacallà ja dessalat o bé congelat, però el millor resultat el tindreu utilitzant bacallà salat. Per dessalar el bacallà poseu-lo amb aigua en un recipient i guardeu-lo a la nevera; el procés dura tres dies i heu de canviar l'aigua tres vegades, o sigui cada 24 hores.

En un pot bulliu la patata amb l'all, l'oli, els alls i una mica de sal, durant 20 minuts. Passeu-ho tot pel pímer fins que quedi ben fi i escalfeu-ho altra vegada sense que arribi a bullir. Submergiu en aquesta salsa els talls de bacallà, pareu la cocció, tapeu i deixeu-ho uns 15 minuts. Serviu el bacallà cobert per la salsa parmentier i decoreu amb unes tires de pebrot.



Ingredients



Bacallà parmentier