



Esqueixada de bacallà sobre patates xafades, tomàquet dolç i caviar d'arengada

Ingredients per a 4 persones

320gr de bacalla

1 cullerada de cafè de mostassa de dijon en grà

8 cullerada de café d'oli d'oliva verge de 0'4º d'acides

1/2 llimona

3 patates mitjanes bullides

2 tomàquets madurs bons

Un pols de sucre

Flor de sal

Per decorar : ou bullit picat, cibulet, caviar d'arengada, oli d'olives negres i oli de nyores

Elaboració de la vinagreta

Possarem una culleradeta de café de mostasa de dijon en un bol d'acer, amb sal, pebre blanc i una culleradeta de suc de llimona; amb l'ajuda d'un batidor hi anirem incorporant l'oli d'oliva fins fer la vinagreta al nostre gust

Elaboració del tartar

Netejarem el bacalla procurant que no hi quedi cap espina ni cap part tocada o lletja que ens pogues malmetre el plat. Tot seguit el picarem ben petit amb un ganivet de tall i l'amanirem amb la vinagreta que haurem fet abans, suc de llimona, sal i pebre; o remenarem hi ho tastarem procurant que estigui ben amanit, però que no trobis cap ingredient de la vinagreta en concret.

Aleshores agafarem les patates bullides , les pelarem i les amanirem amb oli de 0'4º amb un xic de flor de sal.

Preparem el tomàquet el ratllarem i l'amanirem amb oli, sal, pebre blanc i un pols de sucre.

Muntatge i presentació

Agafarem els "motlles" d'acer inoxidable i muntarem el plat. Possarem un llit de patates xafades amanides, a continuació el tomàquet i al damunt el peix amanit amb la vinagreta de mostassa. Ho acabarem amb ou picat, oli de nyores, oli de julivert i oli d'olives negres.

Nota: Aquest plat depen de l'estació de l'any es pot acabar amb ou picat, pipes, favetes tendres, etc..

Haureu de tenir en compte no fer esperar gaire temps una vegada el peix estigui amanit, ja que si no la vinagreta ens couria amb excés el peix..



Platillo de tripeta de bacallà amb mongetes

Ingredients per a 4 persones

150 gr Tripeta de bacallà
300 gr Mongetes
40 gr Picada bona
1 L Fumet
200 gr Botifarra negra
200 gr Cansalada

Elaboració

Pelen la tripeta un cop remullada amb aigua freda durant 12 hores. la tallem a tires gruixudetes i la posen amb aigua freda i l'escalfem fins arrencar el bull. Ho apartem del foc i deixem reposar un parell d'hores perquè s'hidrati bé.

En una paella amb oli fred posem la tripeta, i quan comencé a sofregir la picada feta amb pa fregit, un dent d'all cru, unes fulles de julivert, la polpa d'una nyora i uns brins de safrà. Ho remanem bé i hi afegim el fumet. Ho deixarem coure uns 5 minuts i hi afegirem les mongetes bullides i per sobre la cansalada confitada i enrossida i uns daus de butifarra negra. Ho arreclem de sal i ja ho tindrem a punt per servir.



Bacallà de quaresma

Ingredients

4 talls de llom o morro de bacallà d'uns 150 gr
Farina
4 ous durs
200 gr d'oli d'oliva
2 cebes
2 alls tendres
6 tomàquets madurs
1 pebrot escalivat tallat a tires
Julivert picat
Panses i pinyons

Elaboració

Enfarinem i fregim el bacallà en l'oli ben calent. És important espolsar bé el bacallà, ja que sinó ens quedarà molta farina a l'oli i se'ns cremarà. Traiem una mica d'oli i hi sofregim la ceba picada ben petita; quan sigui cuita hi afegim els alls tendres tallats a rodalles i seguidament el tomàquet rallat sense llavors. Quan tinguem el sofregit ben concentrat l'arreglem de sal i pebre i si cal una mica de sucre. En una safata per anar al forn hi posem el bacallà, el cobrim amb el sofregit, hi posem unes tires de pebrot escalivat, els ous durs partits per la meitat i les panses (prèviament remullades) i els pinyons. Ho espolvorejem amb el julivert picat i ho enforenem. Hem d'anar amb compte de no passar de cocció el bacallà, sinó ens quedarà massa sec. També i podríem afegir al sofregit de ceba i alls tendres una culleradeta de pebre vermell dolç.



Sopa de bacallà

Ingredients per a 4 persones

300 gr. d'espines de bacallà i pells
1 dent d'all
70 gr. d'oli d'oliva
2 cebes de figueres (250 gr. + o -)
1 porro petit net (80 gr. + o -)
2 patates (250gr.)
250 gr. de bacallà esqueixat
30 gr. de Farina
20 gr. de Julivert
Pa sec tallat finament
100 gr. de morro de bacallà per acabar el plat
3 litres d'aigua mineral

Elaboració

En una olla hi posarem oli d'oliva amb la dent d'all deixant que s'enrosseixi, en quant estigui afegirem la ceba, el porro i el julivert. Ho deixarem uns tres minuts a foc viu, seguidament baixarem el foc i afegirem la farina, sense deixar de remenar; finalment hi posarem les espines i les pells ho remenarem i acabarem posant-hi l'aigua.

Deixarem coure durant uns vint-i-cinc minuts, mentrestant es important treure'n l'escuma i les impureses que se'ns formarà a la superfície.

Un cop cuit ho colarem i ho rectificarem de sal.

A part enfarinarem i fregirem el morro de bacallà tallat a dauets i ho col·locarem en plats, juntament amb el pa sec. Escaldarem el conjunt amb la sopa de bacallà.

NOTA: També podríem afegir-hi una mica de pebre vermell dolç al refregit o una cullerada de sofregit ben concentrat a la sopa. També hi ha gent que posa un raig de vi blanc o de Xerès sec.



Altres variants

Escudella de bacallà (o escudella magra com es diu a Osona)

Ingredients

1 ceba
2 tomàquets
2 grans d'all
Julivert
150 gr de bacallà esqueixat
70 gr de fideus gruixuts
Oli

Elaboració

Primer de tot farem un sofregit amb l'oli i la ceba tallada fina; quan sigui rossa, hi afegim els grans d'all tallats fins i el julivert. Immediatament afegim el tomàquet rallat sense llavors i un cop tinguem el sofregit ben concentrat hi afegim el bacallà, ho removem i ho mullem amb dos litres d'aigua. Ho deixem coure uns deu minuts i hi afegim els fideus.

Com a variant també hi podem afegir unes mongetes i una picadeta de safrà i ametlles.



Sopes escaldades de bacallà

Ingredients

150 gr d'espines de bacallà salades

Pa sec tallat finament

1 dent d'all

100 gr d'oli d'oliva

Elaboració

Posem a bullir les espines de bacallà amb 1 litre d'aigua. Ho deixem uns deu minuts. A part, fem un refregit d'all i ho afegim a l'aigua de bullir el bacallà. Posem en un plat les llesquetes de pa, un rajet d'oli i ho escaldem amb l'aigua de bullir el bacallà. Ho tapem amb un altre plat i deixem que s'escaldi el pa un parell de minuts i ja ho tindrem llest per menjar.

Bacallà a la llauna

Ingredients

4 lloms de bacallà de 180 gr

Farina

2 dents d'all

Julivert picat

200 ml d'oli d'oliva

pebre vermell

Elaboració

Enfarineu el bacallà després d'haver-lo eixugat bé amb un drap.

En una paella amb oli calent, daureu el bacallà procurant que l'interior no es cogui massa. Retireu el bacallà i espolvorejeu-lo amb pebre vermell i el julivert tallat petit. En l'oli de fregir el bacallà fregiu-hi l'all tallat a làmines i escaldu el bacallà amb aquest oli. Afegiu el julivert picat i serviu-ho tot seguit.

El podem acompanyar amb cigrons, mongetes, xamfaina, etc.