

La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

LLOM DE BACALLÀ A LA CATALANA

Ingredients: (per a 6 persones)

- 1.200 g de llom de bacallà
- 4 dl d'oli d'oliva
- 1 ceba petita
- 3 tomàquets madurs
- 50 g de panses
- 50 g de pinyons
- 1 dl de moscatell
- 2 dents d'all
- 1 ramet de julivert
- 2 carquinyolis
- 100 g de farina
- 3 dl de salsa americana (bastant líquida)
- 150 g de cigrons cuits
- sal
- pebre

Elaboració:

Primer poseu a dessalar el bacallà. Un cop dessalat, enfarineu-lo i fregiu-lo amb oli abundant a foc viu i reserveu-lo dins d'una cassola de fang.

Coleu l'oli i aprofiteu-ne una mica per fer el sofregit. Primer de tot, poseu-hi la ceba, tallada molt fina. Sofregiu-la una mica i, tot seguit, afegiu-hi el tomàquet pelat i triturat i acabeu de fer el sofregit.

Tot seguit, afegiu-hi la salsa americana (és una salsa feta a base de fumet de cranc lligada amb un *roux*, un preparat fet a parts iguals de mantega i farina, 70 g de cada per litre de líquid). A la mateixa salsa, afegiu-hi els pinyons i les panses, prèviament remullades amb moscatell durant 2 hores.

A part, prepareu una picada, amb les dents d'all fregides, el ramet de julivert, els carquinyolis i la mica de moscatell. Afegiu-ho per sobre del bacallà i, finalment, els cigrons cuits. Deixeu-ho coure 5 o 6 minuts, rectifiqueu-ho de sal i pebre i ja ho teniu a punt.