

La Recepta de Escola Turisme Baix Penedès

Bacallà glacejat amb all i oli de codony sobre fons d'espínacs a la crema

Ingredients: 4 pax.

- 2 dents d'all
- ½ l. d'oli
- 50 g de codony
- 1 Kg. d'espínacs
- 25 gr. de panses
- 25 gr. de pinyons
- 4 lloms de bacallà
- 2 Dl. crema de llet (nata líquida)

Elaboració:

Fiquem a bullir els espínacs 2 minuts, els fiquem a escorri i els saltegem amb una punta d'all, les panses i els pinyons, com si fossin a la "Catalana". Després l'hi afegim una mica de crema de llet.

El llom de bacallà el fiquem el forn, 2 minuts a 180°, si el bacallà sens passa quedarà molt sec i estillós.

A part fem un all i oli de codony amb el "minipimer", i el rebaixem amb una mica de crema de llet, perquè no ens quedi tant espès i ens quedi més suau.

A l'hora de presentar el plat, es fica les espínacs en el fons, a sobre el bacallà i "napat" amb l'all i oli de codony, i a la salamandra o grill del forn per glacejar, una mica de julivert picat i ja està a punt per servir.



Tel. 977 682938
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M^a del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell