

# La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

## BACALLÀ AL PIL PIL

Ingredients: (per a 4 persones)

- 4 talls de llom de bacallà d'uns 250 g cadascú
- 3 dl d'oli d'oliva
- 4 dents d'all
- 4 rodanxes de bitxo

Elaboració:

Agafeu una cassola de fang i fiqueu les rodanxes de bitxo i les dents d'all, tallades en tres o quatre trossos. Afegiu oli d'oliva i deixeu-ho coure a foc lent; un cop tingueu els alls daurats, retireu-los de la cassola i deixeu refredar l'oli.

Quan la temperatura de l'oli arribi aproximadament a 60º, incorporeu-hi els lloms de bacallà i aneu remenant la cassola a baixa temperatura. Un cop tingueu el llom de bacallà cuit, retireu-lo i munteu la salsa amb l'oli i la gelatina de la pell de bacallà que hi resta remenant-ho amb l'ajut d'un colador fi de tela.

Finalment, introduïu els alls i el llom de bacallà a la cassola i ja ho teniu apunt.



Tel. 977 68 29 38  
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M. del Mar)  
43880 Coma-ruga - El Vendrell