

## La Recepta de Escola Turisme Baix Penedès

### *Crema freda de bacallà amb saltat de piquillo*

Ingredients: (per a 6 persones)

- 100 g de mantega
- 1 porro
- ½ ceba
- 2 grans d'all
- 2 pebrots del piquillo
- 0,5 dl d'oli d'oliva
- 400 g de bacallà esqueixat a punt de sal
- ½ kg de patates
- Sal i pebre negre

Elaboració:

- En una cassola, a foc lent, foneu la mantega. Un cop fosa, afegiu-hi un gra d'all i, un cop daurat, afegiu-hi la ceba i el porro tallat a tires fines. Quan les verdures estiguin ofegades, afegiu-hi el bacallà esqueixat. Remeneu-ho, afegiu-hi les patates tallades a trossets i mulleu-ho amb aigua. Deixeu-ho coure fins que les patates estiguin cuites i tritureu-ho amb la batidora. Tot seguit, passeu-ho per un colador xinès, i rectifiqueu la sal i el pebre. Deixeu-ho refredar a la nevera, perquè aquesta crema es menja freda.  
Per preparar el saltat de piquillo, talleu els pebrots i el gra d'all a trossets petits i poseu l'oli d'oliva a escalfar en una paella. Quan estigui calent, afegiu-hi el gra d'all i, quan estigui daurat, el pebrot del piquillo. Remeneu-ho durant un minut i reserveu-ho a la nevera. A l'hora d'emplantar, poseu la crema freda a la tassa i una mica d'oli i piquillo per sobre.



Tel. 977 682938  
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M<sup>a</sup> del Mar)

43880 Coma-ruga - El Vendrell