

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

# LLOM DE BACALLÀ GLACEJAT AMB ALL I OLI DE CODONY SOBRE UN LLIT D'ESPINACS A LA CREMA

Ingredients: (per a 4 persones)

- 4 lloms de bacallà ( 200 g cadascun )
- 1 gra d'all
- 50 g de codony
- 100 g d'ou pasteuritzat
- ¼ litre d'oli d'oliva
- ¼ litre d'oli de gira-sol
- 800 g d'espínacs
- 20 g de panses de Corint
- 20 g de pinyons
- ½ gra d'all
- 1 dl de crema de llet
- Sal i pebre blanc

Elaboració:

- Primer de tot, prepareu l'all i oli de codony. Al recipient del túrmix , fiquen el gra d'all, el codony, l'ou pasteuritzat i una mica de sal i ho tritureu. Després afegiu-hi l'oli a poc a poc. Si us queda molt espès, afegiu a la barreja una mica de crema de llet.  
A part, netegeu els espínacs i bulliu-los durant 2 minuts. Els escorreu i els saltegeu a la catalana, amb l'all ben picat, les panses, els pinyons, una mica de sal, el pebre blanc i, finalment, un raig de crema de llet.  
El llom de bacallà el fiquen en un recipient amb aigua freda, el poseu al foc i quan arrenqui el bull, ja el podeu retirar. No ha de bullir, però sí que ha d'estar al punt de sal.  
A l'hora d'emplantar, fiquen els espínacs al fons del plat, el llom de bacallà a sobre i l'all i oli de codony. Finalment, ho glacegeu a la gratinadora o al forn.