

La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

PURRUSALDA DE BACALLÀ

Ingredients: (per a 4 persones)

- 4 lloms de bacallà d'uns 200 g cadascun
- 1 pebrot verd
- ½ pebrot vermell
- ½ ceba
- 4 dents d'all
- 800 g de patates
- 1 dl d'oli
- 10 g de farina
- ½ litre de fumet blanc
- Julivert picat
- Sal i pebre

Elaboració:

Primer de tot sofregiu l'all, que haureu tallat prèviament a làmines. Un cop l'all sigui daurat, afegiu-hi el pebrot verd, el vermell i la ceba, tot tallat a mitja juliana. Deixeu-ho sofregir a foc lent durant 20 minuts aproximadament. Després afegiu-hi la farina, remeneu 1 minut i incorporeu-hi el fumet blanc de peix. Afegiu-hi les patates, que haureu pelat i tallat a trossos (trencades i que facin *crec*, ja que així desprenen millor la fècula i s'espesseix el suc).

Un cop tingueu la patata cuïta, afegiu-hi el llom de bacallà, que haureu tallat en tres trossos cadascun. El deixeu coure un parell de minuts i ja tindreu el plat acabat.

Serviu-lo en plats fondos, adornat amb julivert picat.



**escola de
turisme**

del Baix Penedès

Tel. 977 68 29 38

Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M. del Mar)

43880 Coma-ruga - El Vendrell