



Els sabors de l'Horta

Cristina Roig

Bacallà de quaresma amb carxofes i pèsols

Ingredients per a 4 persones

500 grs de bacallà dessalat (4 lloms o ventresca)
3u de Carxofes
2u Ous bullits 7-8 minuts
1 grapat de pèsols (també podeu feu servir un grapatet de panses remullades en el vi ranci i les afegiu amb la carxofa)
4u de Calçots o 2u de ceba tendre
1 gra d'Alls
5 tomàquets de penjar (rallats sense la pell ni llavors)
Una fulla de Llorer
Farina
Oli d'oliva bo
Sal
Pebre negre
½ got de vi ranci
1 cullerada de sucre per rectificar l'acides del vi i tomàquet

Per la picada

10 ametlles torrades
1 grapat de julivert

Elaboració

Assequem bé el bacallà amb una mica de paper de cuina. El tastem per saber el punt de sal i així podem salar amb més coherència la resta d'ingredients al fer la recepta.

Posarem el gra d'all sense pelar i aixafat amb un bon raig d'oli d'oliva bo. Enfarinem el bacallà i el daurem en oli ben calent, tomba i tomba. El bacallà és molt important que no quedi molt cuit, sinó perd aigua i queda estellós, per tant serà molt important que es dori bé uns dos minuts perquè quedi daurat per fora però cru per dins. Un cop daurat, el reservem en un plat soper, perquè si deixa anar una mica d'aigua l'aprofitarem.

A la mateixa cassola, anirem daurant els cors de carxofes prèviament salats i enfarinats, tallats en 6 o 8, quant estiguin ben daurats els reservarem.

Seguidament afegim els calçots tallats a dauets molt petits i una fulla de llorer. Salpebrem i un cop comencin a estar transparent i a tenir un lleuger color daurat, afegim el tomàquet.

Deixem coure fins que evapori tot el líquid i afegim mig gotet de vi ranci.

Deixem evaporar i afegim, l'aigua que ha deixat anar el bacallà i mig gotet d'aigua bona, les carxofes i els pèsols, tapem i deixem coure de 10 a 15 min. Ho anirem vigilant perquè no s'enganxi.

Un cop cuita la carxofa, afegim els talls de bacallà i l'ou partit per la meitat, afegim la picada i coem a foc molt baixet 3 minuts tapem i apaguem el foc (si deixem reposar 10 minuts serà suficient perquè el bacallà estigui al seu punt).