

rebost

UEP!
Com anam?

Bacallà a la mallorquina

INGREDIENTS:

- 8 trossos de bacallà
- 4 patates
- 2 manats de grells
- 1 manat de bledes
- 1 manat de julivert
- pinyons
- panses
- 1 tomàtiga gran
- sal
- pebre bo
- pebre bord
- oli d'oliva
- oli de gira-sol
- farina
- pa ratllat



PROCEDIMENT:

- Per començar, pelarem les patates i les xaparem a llesques redones. Farem netes les bledes, els grells i el julivert i ho xaparem tot a bocins petits.
- Dins d'una paella, encalentirem oli de gira-sol i, quan sigui calent, hi fregirem les patates.
- En ésser fregides les patates, les traurem i les passarem dins d'una rostidora de fang.
- Tot seguit, salarem al gust el bacallà i l'enfarinarem. Llavors, el fregirem per les dues bandes, per tal de marcar-lo.

rebost

VEP!
Com anam?

- Quan el bacallà sigui en el punt, el passarem a la rostidora i el col·locarem damunt de les patates.
- Acte seguit, dins d'un ribell, tremparem les bledes, el julivert i els grells amb un pessic de sal, pebre bord, pebre bo i un rajolí d'oli d'oliva. Ho remenarem una mica i hi afegirem una grapa de pinyons i una altra de panses.
- A continuació, cobrirem el bacallà amb una bona capa de verdures trempades.
- Tot d'una, xaparem la tomàtiga a llesques redones i la posarem al capdamunt de les verdures.
- Llavors, li donarem el darrer toc: ho empolsimarem tot amb una bona capa de pa ratllat perquè ens quedi un plat cruixent.
- Finalment, encalentirem el forn a 170° i enforbarem el bacallà a la mallorquina durant 35-40 minuts.
- Bon profit!