

## El Manel Baxerias ens ofereix una recepta de bacallà



La recepta, en aquesta ocasió, se centra en el bacallà | Manel Baxerias

En aquesta ocasió, us oferim una **recepta gastronòmica** a partir de **bacallà**. Esperem que sigui del vostre gust.

### Ingredients

2 trossos de bacallà remullat, a poder ser morro  
150 grams fesolets de Santa Pau cuits amb el suc de cocció  
1 manat alls tendres  
4 rovellons petits o trossos de rovelló  
2 carxofes  
Mitja llimona  
Crema de llet  
Oli d'oliva extra verge  
Mig litre d'oli de girasol  
Sal  
Uns grans de pebre negre

### Elaboració

Prepareu un bol amb aigua i el suc de la mitja llimona. Comenceu netejant les carxofes de les fulles externes i dures, procediu a partir-les per la meitat, laminant-les amb ajuda d'una mandolina o un ganivet ben esmolat per a tallar-les el més fines possibles. Les dipositeu en el



---

bol d'aigua i llimona perquè no s'oxidin.

Netegeu també els rovellons i reserveu-los nets. Agafeu els fesolets de Santa Pau amb el suc de coccí i els passeu per la batidora fins obtenir un puré homogeni, emulsioneu-ho amb oli d'oliva verge.

Reserveu. Netegeu els alls tendres, reserveu-ne una mica de la part verda per decorar al plat i poseu-los en una paella amb un rajolí d'oli, una mica d'aigua i un polsim de sal, coeu-los fins que arribin a ser transparents, quan arribin a aquest punt afegiu-hi un raig de crema de llet, remeneu-ho una mica i traieu-ho del foc, poseu-ho al got de la batidora, emulsioneu fins obtenir una crema untuosa.

Reserveu. Poseu en un cassó mig litre d'oli de girasol i els grans de pebre. Escalfeu l'oli fins que comenci a bullir, espereu uns 2 minuts (i ja haurà assolit la temperatura de 100-120 °C) i introduïu els lloms de bacallà. Baixeu la temperatura i manteniu-ho a mig foc (el correcte son uns 80° C).

Confiteu el bacallà durant uns 10 o 15 minuts, segons mida de les peces. Retireu-lo del foc i deixeu-lo en el mateix cassó, per tal de que no es refredi. Mentre el bacallà es confita courem els xips de carxofa, anireu escalfant l'oli en una paella una mica alta.

Escorreu i assequeu les carxofes dipositades en aigua i procediu a fregir-les, quan el oli estigui ja calent. Fregint-les per tandes perquè no quedin enganxades unes amb altres, deixeu-les daurar i dipositeu-les en un plat amb paper absorbent perquè perdin l'excés d'oli. Al mateix temps que anem fent els xips de carxofa, en una paella a part courem els rovellons tallats en trossos petits juntament al el verd dels alls tendres que havien guardat, un cop cuit tot, donem un cop de micro a les cremes i ja podem muntar el plat.

Feu un llit amb la crema de Fesolets de Santa Pau, poseu el bacallà damunt, cobriu-lo amb la crema d'alls tendres i disposeu els trossos de rovelló damunt de la crema de fesols, el verd d'all reservat poseu-lo damunt la seva pròpia crema. Escampeu els xips de carxofa al vostre gust.