



BACALLÀ AMB CALÇOTS

Marina Martínez López. Concurs de cuina *Menja bé*. Campanya *Guanyem salut* de la Diputació de Barcelona.

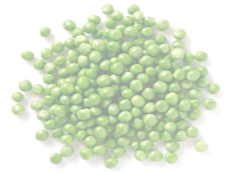


Ingredients per a quatre persones:

20 calçots

Per al romesco:

4 tomàquets
2 cabeces d'all
2 nyores
1 llesca de pa fregit
50 grams d'ametlles torrada
50 grams d'avellanes torrades
oli d'oliva suau
vinagre i sal
pebre
sucre



Per guarnir:

pinçons

Preparació prèvia

Rentem els tomàquets.
Preescalfar el forn.
Rentem el bacallà i l'assequem molt bé.



Elaboració

Prepararem els calçots, que es poden fer al forn. Queden millor a la brasa. Els pelem i els reservem.
Farem el romesco. Escalivem els tomàquets i els alls, afegim les nyores. Tot plegat es passa per la batedora. La barreja es tamisa pel colador xinès. Tornem a posar-ho a la batedora i afegim les ametlles, les avellanes, el pa fregit i anem afegint l'oli d'oliva i rectificam amb vinagre, sal, pebre i sucre.
Ara courem el bacallà en una planxa que estigui ben calenta perquè la pell quedi cruixent.



Presentació

Muntem el plat amb els calçots, el bacallà i el romesco al voltant i empolvorem amb uns pinçons picadets.

