

RECEPTA NOVA-FONT VELLA

Bacallà a la vizcaina

Ingredients (10 persones)

- 10 dents d'allis
- 4 cullerades de farina
- 12 pebrots vermells secs
- 2 i ½ litres de brou de peix
- 1 kg de cebes
- 2 culleradetes de sal
- 10 tomàquets molt madurs
- 10 trossos de bacallà grans (si són petits 2 / persona)
- Oli d'oliva verge

Recepta

1. Dessalar el bacallà. Tenir-lo entre 24-36 hores en aigua canviant-la cada 8 hores.
2. Abans de començar s'ha de preparar el bacallà. S'ha de treure el bacallà de l'aigua i escórrer bé, i un cop escorregut, eixugar-lo amb paper de cuina.
3. Tallar la ceba en trossos molt petits i posar-la al foc amb oli d'oliva i una culleradeta de sal. Deixar-la a foc lent durant 20-30 minuts fins que estiguin ofegats.
4. Prepara els pebrots i el tomàquet, traient la pell als pebrots i les llavors als tomàquets.
5. Posar al foc el brou de peix.
6. Quan la ceba estigui ofegada, posa-li el pebrot, i després de 2 minuts posa el tomàquet i sofregeix durant 5 minuts.
7. Col·loca la farina i remena-ho bé, i deixa-ho al foc ½ minut.
8. Afegeix el brou de peix i deixa-ho a foc lent fins que es consumeixi a la meitat. (ha de quedar espès)
9. Preparació del bacallà:
 - Col·loca el bacallà en un recipient no molt fons, i cobreix-lo tot amb oli d'oliva
 - Afegeix els allis i posa-ho a foc lent
 - Quan l'oli estigui entre 50-60 graus, afegeix el bacallà i deixa-ho 15-20 minuts.
10. Mentre prepara la salsa, passant-la per la batedora fins que quedi ben fina.
11. Un cop tinguem el bacallà ben daurat, el traurem de l'oli d'oliva i l'escorrerem bé.
12. Per últim, escalfa la salsa i afegeix-la al bacallà abans de servir.