

BACALLÀ AMB PATATES I CEBA

Per a 4 persones :

600 gs. de bacallà salat o fresc

1 Kg. de patates

Dues cebes

2 dl. d'oli d'oliva verge extra

1 copa de vi ranci

1 got de brou de peix

Unes branquetes de julivert

Si es fa servir bacallà fresc, saltar aquest paràgraf. Tallar els trossos de bacallà, rentar-los amb força aigua i submergir-los en aigua molt freda durant 24 h. Passat aquest temps, canviar l'aigua, al menys tres cops en 12 hores.

En una paella col·locar una petita part d'oli. Pelar les patates, rentar-les i tallar-les a rodones no molt gruixudes. Sofregir-les amb l'oli i incorporar el julivert picat. Afegir el vi ranci i quan evapori, posar-hi el brou de peix. Deixar coure fins que les patates estiguin tendres.

Pelar i tallar les cebes en juliana. Sofregir-les a part fins que quedin ben cuites.

Posar les patates com a llit en una safata de forn. Muntar damunt els trossos de bacallà i cobrir-los amb la ceba. Posar en el forn a foc fort (180° C - 190° C) durant 12 minuts. Muntar els plats amb la base de patata, els talls de bacallà al damunt i la ceba cobrint el conjunt.