

BACALLÀ DE QUARESMA

<u>per 4 persones</u>	<u>Ingredients</u>
4 (aprox. 200 grs/per persona)	lloms de bacallà dessalat
4	carxofes
1	ceba
2	tomàquets madurs
250 grs	pèsols (ja pelats)
2	ou dur
1/3 got	vi blanc
1 cullerada	farina
1 cull. postres	pebre vermell dolç
	<u>picada</u>
2	clau d'olor i nou moscada ratllada.
al gust	julivert
10 grs	ametlles i avellanes
1 llesca	pa fregit
uns brins	safrà
	sal - pebre

Elaboració

- Fer els ous durs. RESERVAR pel final.
- Escaldar els tomàquets, retirar la pell i les llavors. Picar la polpa. RESERVAR.
- Picar la cebeta. RESERVAR.
- Enfarinar el bacallà dessalat i fregir-lo en oli abundant, primer per la part sense la pell. RESERVAR
- En aquest oli hi fregim una llesca de pa. Treure la llesca i RESERVAR per la picada.
- Filtrar l'oli per eliminar els pòsits de farina torrada. Passar primer pel xino procurant que no ens hi caiguin els pòsits torrats i després el tornem a filtrar posant un paper de cuina al xino. Esperem una estona perquè decantin els pòsits. L'oli no ens passarà però els pòsits quedaran al paper i amb compte podrem recuperar l'oli deixant la major part de sòlids al paper.
- Treure les fulles externes de les carxofes i tallar-ne les puntes. Partir-les a quarts i fregar-los amb una llimona perquè no s'enfosqueixin.
- Fregir les carxofes tallades a quarts. RESERVAR. **Nota:** Les carxofes enfosqueixen l'oli i jo el llenço i en poso de nou.
- Fem un sofregit amb la cebeta picada i quan hagi agafat color hi posem el tomàquet picat (sense pell ni llavors). Sofregir fins que canviï de color.
- Un cop ben sofregit hi afegim un got de vi blanc i deixem que s'evapori l'alcohol.
- Posar-hi una cullerada de farina i remenar.
- Tot seguit hi posem un got d'aigua, els quarts de carxofa fregida que tenim reservats i els pèsols en cru.
- Rectifiquem de sal i pebre i hi ho deixem coure uns 10 minuts. Si se'ns fa massa espès hi afegim aigua.
- Mentrestant fem una picada amb el clau d'olor, nou moscada, ametlles, avellanes, safrà i la llesca de pa fregit. La incorporem i ho deixem coure 3 minuts més
- Preescalfar el forn a 200°C
- Col·locar els lloms de bacallà fregit en una safata de forn i posar pel costat els quarts de carxofa
- Després abocar-hi per sobre la salsa i el julivert picat.
- Finalment hi posem els ous durs tallats per la mitat
- Enfornar-ho a 200°C durant 5 minuts