

BACALLÀ A BRASS

6 persones	Ingredients
400 grs	bacallà esqueixat dessalat
6	ous
1	ceba de Figueres gran (jo ho faig amb ceba tendra)
4	patates
1 gra	all
	julivert
	olives negres OPCIONAL
un pessic	pebre negre en pols

Elaboració.

- Treure els pinyols a les olives negres i trossejar-les.
- Picar el julivert i barrejar-lo amb les olives. RESERVAR pel final.
- Esmicolar el bacallà esqueixat dessalat comprovant que no ens hi quedi cap possible espina.
- Tallar la ceba en una juliana fina i ofegar-la a la paella amb una mica d'oli.
- A mig fer hi posem l'all laminat.
- Quan ja tenim la ceba ofegada i tirem el bacallà i el coem uns 2 minuts.
- Traspasar a una escorredora per eliminar l'oli i l'aigua que ha fet el bacallà. RESERVAR pel final.
- Pelar i tallar les patates a rodelles de 1/2 cm de gruix.
- Posar les rodelles de patata en un bol amb aigua freda i rentar-les uns quants cops per treure el màxim de midó
- Les escorrem i les deixem assecar sobre un drap de cuina i amb paper de cuina absorbent intentem acabar de treure l'aigua
- Fregim les patates en oli abundant fins que siguin roses i cruixents.
- Batre els ous en un bol i posar-hi un pessic de pebre negre. RESERVAR
- Retirar gran part de l'oli de fregir les patates i deixar-ne a la paella una mínima quantitat però suficient per fer el remenat. No cal treure les patates de la paella. Recuperar l'oli sobrant en un pot per aprofitar-lo en altres plats.
- Seguidament i posem la ceba sofregida + el bacallà.
- Després hi afegim el batut dels ous i ho remenem amb una espàtula perquè es barregi bé.
- Coureu lleugerament, sense passar-se, doncs ha de quedar l'ou cuit però sucós.
- Finalment tirar per sobre la picada de julivert i olives negres.