

BACALLÀ com DESSALAR el bacallà?

		<u>temps en remull</u>
MORRO sec (sense espines)	- Posar el morro en un bol amb aigua abundant que el cobreixi sobradament (el bacallà creix i ha d'estar sempre cobert d'aigua)	- 4, 5 o 6 dies a la nevera (mínim 4 dies) - 1er canvi d'aigua x 24 hores a la nevera - 2º canvi d'aigua x 24 hores a la nevera - 3er es treu de la nevera, escórrer i cuinar (no s'ha de canviar l'aigua, només escórrer)
PENCA seca (que és més prim)	- Posar els talls en un bol amb aigua abundant que el cobreixi sobradament (el bacallà creix i ha d'estar sempre cobert d'aigua)	- 2 dies a la nevera (màxim) - 1er canvi d'aigua x 24 hores a la nevera - 3er es treu de la nevera, escórrer i cuinar (no s'ha de canviar l'aigua, només escórrer)
ESQUEIXAT sec	- Posar els talls en un bol amb aigua abundant	- Posar amb aigua durant 3-4 hores a temperatura ambient. Si li posem la nit abans deixar-lo a la nevera - 1er canvi d'aigua x 1 hora - Cuinar