

BACALLÀ LACAT amb PATATES MAXIM'S

4 persones	Ingredients
4 (aprox. 200 grs/per persona)	lloms bacallà dessalat
3	patates Kennebeck
1	ceba
	mantega
1	taronja
3 cullerades soperes	mel
2 cullerades soperes	suc de taronja



Confitar la cebà

- Piquem una cebà i la ofeguem en una paella fins que sigui rossa. Reservar
- Guardar l'oli per fregir-hi el bacallà.

Escaldar uns talls de taronja

- Tallem mitja taronja a rodells fines i les partim per la meitat.
- Escaldarem els talls en aigua bullint durant 1 minut des que torna a arrencar el bull.
- Els traiem i els deixem escórrer. Reservar

Preparar la mel pel lacat

- Posem la mel en un cassó a foc suau i quan comença a estar calenta hi afegim una cullerada de suc de taronja.
- La portem a ebullició i ho mantenim uns minuts perquè s'espesseixi una mica. Reservar.

Enfornar les patates Maxim's

- Rentar bé les patates mantenint-ne la pell.
- Tallar-les a rodells senceres fines.
- Tallar un trossos de paper de forn, tants com plats s'hagin d'emplatar.
- Posar els papers a la safata del forn i pintar-los amb mantega fosa.
- Sobre cada paper anem col·locant dues fileres de rodells de patata lleugerament solapades les unes sobre les altres.
- Pintar les patates amb mantega.
- Enfornar:
 - a 170°C durant 15 minuts.
 - baixar a 140°C i mantenir-les 15 minuts més.
- Traiem la safata del forn i no toquem les patates i així es mantenen calentes mentre enfornem el bacallà.

Preparar el bacallà

- Fregim el bacallà un minut (amb l'oli de la cebà) només per la cara contraria a la pell.
- Passat el minut traspassem el bacallà a una safata que pugui anar al forn amb la cara fregida a sobre i el pintem amb la mel.
- Ho deixem reposar un minut i el tronem a pintar.
- Col·locar els talls de taronja pel costat.
- Enfornar a 180°C durant 10 minuts. Durant els 10 minuts podem anar pintant el bacallà amb la mel de la safata un parell o tres de cops.

Emplatar

- A l'hora d'emplatar agafem una tira de paper amb les patates, la posem al damunt d'un plat pla, ho tapem amb un altre plat pla i li donem la volta.
- Retirem el paper i ens queden les fileres de patates ben posades.
- Al damunt de les patates hi col·loquem la cebà confitada i a sobre la taronja.
- Acabem posant-te-hi el bacallà.