

BACALLÀ A LA LLAUNA

6 persones	Ingredients
1 kg (aprox. 200 grs / per persona)	lloms sencers de bacallà dessalat
6 grans (1 gra / per llom)	alls
200 grs	farina
1 got	vi blanc
20 ml	oli
20 grs	pebre vermell dolç
	julivert

Elaboració

- Dessalar els lloms de bacallà amb antelació.
- Escórrer i enfarinar lleugerament els lloms de bacallà sencers (prèviament dessalats).
- Posar oli a la paella i fregir els lloms, primer per la part sense pell.
- Retirar els lloms i anar-los col·locant en una llauna de vores altes.
- Preescalfar al forn a 220°C.
- Laminar la meitat dels alls.
- Darem l'all laminat en l'oli de la paella (sense treure les possibles restes de bacallà que ens hi hagin quedat) evitant que es torrin massa.
- Un cop daurats hi afegim el pebre vermell dolç i seguidament el got de vi blanc. Remenar
- Ho deixem coure uns minuts
- Aboquem aquest oli amb els alls pel damunt dels lloms de la llauna.
- Fem una picada amb l'altra meitat dels alls i julivert. Tirar la picada per sobre dels lloms de la llauna
- Posar la llauna uns minuts al forn a 200°C