

LLOMS DE BACALLÀ CONFITAT AMB CEPES

4 persones	Ingredients
4 lloms (aprox. 200 grs / per persona)	llom de bacallà dessalat
	pell de bacallà i espines (demanar a la bacallanera)
	ceps
2 grans	alls
2 fulles	llorer
	julivert
	pebre

Infusió de llorer i all (la podem fer el dia abans)

- Posar oli d'oliva en una mida suficient perquè després arribi a tapar el bacallà, en un cassó amb 2 fulles de llorer i un parell de gran d'all.
- Escalfar al foc més baix possible durant uns 30 minuts. No ha d'arribar a fregir, només ha d'agafar temperatura.
- Deixar refredar l'oli. Reservar

Fer un caldo amb la pell i les espines de bacallà

- En una olla amb un litre d'aigua bullim les pells i espines del bacallà durant uns 20 minuts.
- Colar i reservar l'aigua. Aquesta aigua acabarà agafant una textura gelatinosa.

Confitar el bacallà

- Submergir els lloms de bacallà dessalat en l'oli fred de la infusió amb del llorer i l'all.
- Escalfar al foc més baix possible fins que canviï de color. No ha d'arribar a bombollejar i per evitar-ho, si es precis l'anirem retirant del foc i tornant-lo a col·locar.
- Quan canviï de color traiem els lloms i els posem a escórrer. Reservar

Ofegar els ceps

- Netejar els ceps, laminar-los i salpebrar una mica.
- Agafem una cassola de mida adequada perquè després ens hi càpiguen els lloms de bacallà i hi ofeguem els ceps amb un bon raig de l'oli de confitar el bacallà a foc baix.

Fer un pil-pil amb els ceps i el bacallà

- Preparar una picada de julivert. Reservar.
- Quan ja tenim els ceps ofegats i afegim els lloms de bacallà i una part del caldo fet amb les pells i espines i seguint a foc baix anem donant moviment circulars a la cassola. No hem de remenar per no trencar els lloms, es tracta d'anar lligant la salsa fent girar el contingut amb el moviment circular de la cassola.
- Es serveix el llom de bacallà al plat i si tira pel damunt la picada de julivert.