

BACALLÀ A LA MEL

4 persones	Ingredients
4 (aprox. 200 grs/per persona)	lloms de bacallà dessalat
50 grs	farina
1	ou sencer
2 cullerades	mel
1 culleradeta	impulsor llevat instantani)
1	escarola
	vinagre suau
	aigua

Elaboració

- Treure les espines i la pell del bacallà. Tallar-lo a daus d'uns 4 cm
- En un bol barrejar la farina i llevat instantani més una punta de sal
- En un altre bol batre l'ou sencer més la mel i 125 ml d'aigua. Remenar a fons.
- Ajudar els ingredients dels dos bols i remenar-ho fins a tenir una massa homogènia
- Amb aquesta pasta arrebossarem els daus de bacallà
- En un altra recipient prepararem una aigüamel amb una cullerada de mel i 250 ml d'aigua. Reservar pel final
- En una paella petita (ha de ser petita perquè la mel no s'escampi) posarem a escalfar oli fins que arribi als 190°C (l'oli fumejnt) i hi fregirem els daus de bacallà arrebossats amb la pasta preparada.
- Els deixen escórrer sobre paper absorbent.
- Posar un fons d'escarola als plats, amanir-la i posar-hi al damunt els daus de bacallà arrebossat.
- Finalment pintem amb l'aigüamel els daus de bacallà per sobre amb un pinzell de silicona.