

BACALLÀ GRATINAT AMB ALLIOLI

<u>mides UNA ració</u>	<u>Ingredients</u>
4 (aprox. 200 grs/per persona)	llom de bacallà dessalat
400 grs	espinacs frescos
	farina
	tomàquet
	prunes
	pinjons
	oli
	un allioli suau

Elaboració

- Fer un allioli suau. Reservar
- Escaldar el tomàquet. Eliminar la pel i les llavors. Picar la polpa.
- Saltejar el tomàquet en una paella amb oli junt amb les prunes i els pinjons
- Rentar i netejar els espinacs. Eliminar les parts més dures dels troncs
- En una olla escaldar els espinacs en una mica d'aigua bullint. No cal coure'ls.
- En una paella a part escalfar oli fins a uns 160°C (quan fumeja)
- Enfarinar el bacallà i fregir-lo, primer per la part sense pell.
- En una safata que pugui anar al forn hi farem un llit amb els espinacs, posarem pel damunt el tomàquet sofregit amb les prunes i pinjons i finalment el bacallà.
- Cobrir el bacallà amb un allioli suau i gratinar-ho.