

BACALLÀ AMB LLEGUMS

<u>4 persones</u>	<u>Ingredients</u>
4 (aprox. 200 grs / per persona)	lloms de bacallà dessalat
1 gra / per persona	alls
	pebre vermell dolç
600 grs(aprox. 150 grs / per persona)	LLEGUM cuita (mongetes, cigrons, etc..)
a ser possible	una mica de l'aigua de la cocció dels llegums

Elaboració

- Escórrer i enfarinar lleugerament els lloms de bacallà sencers.
- Posar una mica d'oli a la paella i marcar el bacallà per la part sense pell. Deixar-lo fins que tregui l'aigua
- Retirar els lloms de bacallà de la paella i reservar.
- Laminar els alls
- A la mateixa paella (sense treure les possibles restes de bacallà que ens hi hagin quedat) hi afegim un raig d'oli i daurem lleugerament els alls laminats (evitar que es torrin massa).
- Afegir el llegum cuit a la paella i una mica de l'aigua de la pròpia cocció del llegum més un parell de culleradetes de pebre vermell dolç. Remenar.
- Posar-hi els lloms de bacallà ja fregit amb la pell a la part de sota i deixar-ho coure una mica perquè acabi de treure la gelatina. Anar sacsejant la paella amb moviment circulars, sense remenar.