

BACALLÀ A LA LLAUNA ESTIL TRAGINER

**CELLER
DEL ROSER**

Maridat amb
vi Missenyora 2023



INGREDIENTS

PER A 4 PERSONES

4 lloms de bacallà de 250 g
dessalat al punt de sal
4 patates cuites al caliu
1 cabeça d'all desgranats
4 fulles de llorer
40 cl de vi blanc
DO Costers del Segre
20 cl d'oli d'oliva verge extra de
les Garrigues
Pebre vermell dolç

Per al bacallà a la llauna, talla les patates cuites a rodanxes d'1 cm de gruix i distribueix-les al fons d'una llauna de ferro o d'una safata de forn, fins a cobrir tota la base. Col·loca els lloms de bacallà damunt les patates. Separa els grans d'all de la cabeça, sense pelar-los, i reparteix-los sencers per tota la safata. Afegeix-hi també les fulles de llorer, que aromatitzaran suaument el conjunt. Aboca-hi el vi blanc DO Costers del Segre per sobre i, a continuació, rega-ho amb un bon raig d'oli d'oliva verge extra.

Introdueix la safata al forn, prèviament escalfat a 190 °C. Treu-la al cap de 10 min, quan el bacallà comenci a coure's, deixi anar el seu suc i les patates es comencin a daurar lleugerament.

Per a emplatar, empolvora el bacallà i les patates amb pebre vermell dolç, afegeix-hi un últim raig d'oli d'oliva verge extra i serveix-ho tot seguit.

Celler
L'Olivera | **973 330 092**

Restaurant
Celler del Roser | **973 239 070**