

BACALLÀ A LA LLEIDATANA

AIMIA

Maridat amb
vi Sisquella 2019



INGREDIENTS

PER A 4 PERSONES

Per al bacallà

700 g de morro de bacallà
dessalat, tallat en 4 lloms
1 l d'oli d'oliva verge extra

Per a l'emulsió d'espinacs

150 g d'espinacs
150 ml d'aigua
1 gra d'all
20 ml d'oli d'oliva verge extra

Per a l'allioli de poma

1 poma golden
1 gra d'all
50 ml d'oli de gira-sol
50 ml d'oli d'oliva verge extra
1 pessic de sal

Per al puré de panses

100 g de panses
50 ml d'aigua
50 ml de vi blanc
DO Costers del Segre

Per als pinyons ensucrats

50 g de pinyons
50 ml d'aigua
15 g de sucre
1 pessic de sal

Altres

Daus de poma granny smith

Per a la cocció del bacallà, envasa els lloms de bacallà al buit amb oli d'oliva verge extra. Cou-los a 50 °C durant 10 min al bany maria.

Per a la crema d'espinacs, escalfa els espinacs durant 3 min i refreda'ls amb aigua i gel. A part, sofregeix l'all laminat amb oli d'oliva verge extra, afegeix-hi els espinacs i una mica d'aigua i sal. Tritura-ho ràpidament i emulsiona-ho amb un raig d'oli d'oliva verge extra. Rectifica-ho de sal, cola-ho i reserva-ho.

Per als pinyons ensucrats, posa a bullir l'aigua amb el sucre. Afegeix-hi els pinyons torrats i, sense deixar de remenar, deixa evaporar l'aigua fins que els pinyons quedin secs i recoberts de sucre, que no ha de quedar caramel·litzat. Afegeix-hi un pessic de sal i retira-ho del foc.

Per a l'allioli de poma, cou la poma pelada i tallada al microones. Fes un allioli amb l'all, la poma cuita i l'oli d'oliva verge extra i reserva'l.

Per al puré de panses, posa les panses en remull amb l'aigua i el vi blanc DO Costers del Segre. Deixa-les hidratar durant 12 h. Tritura-les i posa-les en un biberó.

Per a emplatat, tempera el bacallà a 55 °C. Posa una capa d'allioli sobre el llom de bacallà i gratina'l. Mentrestant, al fons d'un plat, posa la crema d'espinacs, uns punts de puré de panses i reparteix-hi alguns pinyons i daus de poma. Posa el bacallà gratinat al centre del plat i serveix-lo.

Celler

Clos Pons | **973 070 737**

973 730 525

Restaurant

Aimia | **973 261 618**