Les receptes de bacallà curat tradicional



GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

PROVA'L I COMPARTEIX-LO

BACALLÀ D'ISLÀNDIA

Bacallà amb romescada

Amb la col·laboració



Ada Parellada

Temps 10 mins
Racions 4 persones
Dificultat fàcil

Ingredients

400g de bacallà dessalat
4 tomàquets pera
150g de salsa romesco
½ pebrot Vermell
½ pebrot verd
1 pastanaga
1 carbassó
1 ceba tendra
1 pipirrana
2 tomàquets
100g d'olives negres bones
50g de ruca
Oli d'oliva

1. Esqueixem el bacallà amb les mans.

2. Tallem les verdures a brunoise minúscula: tomàquet, pebrot verd, pebrot Vermell, pastanaga, carbassó, ceba tendra i pipirrana.

3. Barregem bé.

4. A la base del plat posem una bona quantitat de salsa romesco. A sobre hi posem el bacallà i el picadillo de verdures. Acabem amb ruca, les olives negres i un bon raig d'oli d'oliva.

Per fer el bacallà esqueixat no empreu morro, sinó parts més senzilles però molt saboroses, com la cua o els filets.

Per estalviar-vos temps, compreu la salsa romesco bona i feta. A mercat en trobareu bones marques i també artesans que n'elaboren.

Gremi de Bacallaners de Catalunya

Les receptes de bacallà curat tradicional



GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

PROVA'L I COMPARTEIX-LO

BACALLÀ D'ISLÀNDIA

Amb la col·laboració



Ada Parellada

Bunyols de bacallà

Temps 20 mins
Racions 4 persones
Dificultat fàcil

Ingredients

300g de bacallà dessalat cru
1 ou
1 gra d'all
1 manat petit de julivert
90g de farina
15g de llevat químic
100ml de cervesa

1. Triturem el bacallà amb l'all i el julivert

2. En un bol gran batem l'ou i el barregem amb la farina, el llevat i la cervesa. Ha de quedar amb textura líquida.

3. A banda, triturem el bacallà amb l'all i el julivert. Del julivert només emprarem les fulles, retirant les branques. Integrem el bacallà triturat a la barreja anterior.

4. Ara prenem una cassoleta amb abundant oli. Quan sigui calent, anem tirant cullerades de massa de bacallà. Anem vigilant que es daurin per totes bandes. No els deixem massa estona perquè no els volem molt foscos, però tampoc blancs. Han de quedar daurats. Els posem sobre paper absorbent i els servim immediatament.

S'han de menjar acabats de fer.

Fer bunyols és molt agraït perquè per molt boteruts que et quedin sempre seran "un bunyol"!

En aquest cas també recomano que feu servir parts senzilles del bacallà perquè, en definitiva, les heu de triturar. Estigueu molt atents al punt de sal perquè si queden sosos, malaguanyat, però si són salats, pitjor!

Gremi de Bacallaners de Catalunya

Les receptes de bacallà curat tradicional



GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

PROVA'L I COMPARTEIX-LO

BACALLÀ D'ISLÀNDIA

Amb la col·laboració



Ada Parellada

Bacallà a la llauna

Temps 30 mins
Racions 4 persones
Dificultat fàcil

Ingredients

4 talls del morro de bacallà dessalat

500g de mongetes del ganxet cuites

1 cabeça d'alls

100g de pa ratllat

2 cullerades de pebre vermell dolç

Un grapat de fulles de julivert fresc

Oli d'oliva

Vinagre de Xerès

1. Piquem un parell d'alls i les fulles de julivert al morter. Ho barregem amb el pa ratllat i el pebre vermell dolç.

2. Arrebossem el morro de bacallà dessalat en la barreja anterior.

3. En una llauna o un recipient que pugui anar al forn posem un bon raig d'oli i hi posem el bacallà. Afegim un altre raig d'oli i enfornem a 180ºC durant deu minuts (depenent del gruix de la peça).

4. En una paella saltem les mongetes amb un bon raig d'oli. Han de quedar rosses per fora i tendres per dins. A banda, confitem tres grans d'all tallats a làmines amb un bon tou d'oli. I quan han pres el coloret que volem (vigila que no es daurin excessivament), parem el foc i hi posem un bon raig de vinagre. També fora del foc hi posem el pebre vermell.

5. Servim el bacallà amb les mongetes i acabem amb els alls confitats amb vinagre i pebre vermell.

Una recepta tan senzilla necessita un producte de primera. Compreu un bon morro de bacallà, al punt de sal. Assequeu-lo amb paper de cuina abans d'arrebossar-lo amb el pa ratllat perquè tregui el mínim d'aigua durant la cocció.

Molts us diran que l'autèntic bacallà a la llauna es fregeix. Mireu hi ha tantes maneres de fer aquesta recepta com cases, de manera que, amunt l'orgull i bacallà a la llauna al forn!!

Gremi de Bacallaners de Catalunya

Les receptes de bacallà curat tradicional



GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

PROVA'L I COMPARTEIX-LO

BACALLÀ D'ISLÀNDIA

Taco bacallà

Amb la col·laboració



Ada Parellada

Temps 30 mins
Racions 4 persones
Dificultat fàcil

Ingredients

500g de bacallà a daus
1 llimona
2 pastanagues
1 cogombre
1 cabdell d'enciam
1 gra d'all
Orenga
Maionesa
12 tacos

1. Tallem el bacallà a tires

2. En un bol barregem l'orenga, l'all ratllat, una cullerada de suc de llimona, un bon raig d'oli d'oliva i una mica de pebre. Afegim el bacallà i arrebossem bé. Coem en una paella gran amb un raig d'oli, només un parell de minuts a foc mig, vigilant que no es cremin les espècies.

3. Ratllem les pastanagues, piquem el cogombre i piquem l'enciam.

4. Escalfem els tacos i els muntem. A la base posem les verdures, a sobre el bacallà i acabem amb la maionesa.

Ideal per a un àpat informal i de finger food, un vespre de pantalles a casa!!! Posa aquests tacos al mig de la taula i en pocs minuts hauran desaparegut!!! Són molt bonics, sí, però encara són més bons, sobretot menjats amb els dits.

Aquesta és una recepta base, però pots variar-la al teu gust amb altres verdures, altres espècies, afegint fruita seca o la salsa que més t'agradi, però que mai falti el bacallà!

Gremi de Bacallaners de Catalunya

Les receptes de bacallà curat tradicional



GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

PROVA'L I COMPARTEIX-LO

BACALLÀ D'ISLÀNDIA

Esfera de brandada de bacallà

Amb la col·laboració



Ada Parellada

Temps 20 mins
Racions 4 persones
Dificultat fàcil

Ingredients

12 panipuris

100g de barreja de fruita seca: avellanes, ametlles, nous i panses

Per la brandada
2 grans d'all
200g de bacallà
80g de nata líquida
50ml d'oli d'oliva suau
100g de patata bullida
Sal (si cal)

Per la maionesa d'herbes
200g de maionesa
Un manat petit de julivert
Unes fulles d'alfàbrega
Unes branques de farigola
Una culleradeta d'orenga
Unes fulles de sàlvia
Unes branques de porradell

Gremi de Bacallaners de Catalunya

1. Fem la brandada. Filetegem els grans d'all i els coem a baixa temperatura coberts d'oli. Ho posem sobre el bacallà esmicolat, de manera que el coem només per l'escalfor de l'oli. Escalfem la nata. En un vas de batedora posem el bacallà, l'oli, la nata i la patata. Triturem fins aconseguir una crema fina i rectifiquem de sal. Posem dins una mànega pastissera i reservem.

2. Piquem bé les herbes: farigola fresca, julivert, porradell, sàlvia, alfàbrega. Les barregem amb la maionesa i hi afegim l'orenga.

3. Fem un foradet a la part superior del panipuri i hi posem una base de fruita seca ben picada. A sobre hi posem la brandada de bacallà i acabem amb la maionesa d'herbes.

Ideal per a un àpat informal i de finger food, un vespre de pantalles a casa!!! Posa aquests tacos al mig de la taula i en pocs minuts hauran desaparegut!!! Són molt bonics, sí, però encara són més bons, sobretot menjats amb els dits.

Aquesta és una recepta base, però pots variar-la al teu gust amb altres verdures, altres espècies, afegint fruita seca o la salsa que més t'agradi, però que mai falti el bacallà!

Les receptes de bacallà curat tradicional



GREMI DE BACALLANERS DE CATALUNYA

PROVA'L I COMPARTEIX-LO

BACALLÀ D'ISLÀNDIA

Amb la col·laboració



Ada Parellada

Bacallà albergínia i mel

Temps 40 mins
Racions 4 persones
Dificultat mitjana

Ingredients

600g de bacallà dessalat a daus

Pell de bacallà

3 albergínies

Oli d'oliva

Sal

Per la salsa

1l de nata líquida

Unes branques de romaní

100ml de mel

1. Comencem fent la salsa. En un cassó posem la nata líquida, les branques de romaní i la mel i fem reduir fins la meitat del volum de la nata. Ha de tenir textura de salsa cremosa

2. Estirem bé les pells de bacallà sobre un paper de forn. Cobrim amb un altre paper de forn, premem bé i les enfornem a 150ºC durant uns vint minuts. Quan surtin del forn, les deixem refredar i agafaran encara més textura cruixent.

3. Tallem les albergínies a daus i les coem al forn a 180ºC, amb un bon raig d'oli d'oliva i una mica de sal, durant uns 20 minuts. Ara posem els daus de bacallà a sobre, ruixem amb una raig d'oli d'oliva i enfornem 5 minuts més.

4. Servim el bacallà sobre l'albergínia. Cobrim amb la salsa de mel i acabem amb el cruixent de pell de bacallà.

Farem servir un bon morro de bacallà tallat a quadradets no gaire grans, que només els caldrà cinc minuts a estar cuits.

La pell del bacallà és un cruixent molt interessant i fàcil de fer. Només cal deixar-la assecar al forn uns minuts i ja la tindràs a punt. No li cal ni sal, ni espècies ni saboritzants de cap mena perquè el bacallà ja te prou gust!

Gremi de Bacallaners de Catalunya