



BACALLÀ AL PIL-PIL

Ingredients:

- Bacallà dessalat
- 1-2 grills d'all
- 1 bitxo
- Oli d'oliva

Elaboració:

1. En una paella amb una mica d'oli es fregeixen els alls tallats a làmines i el bitxo.
2. Quan estiguin ben daurats es retiren i es posen en un plat.
3. S'afegeix el bacallà i es deixa uns dos minuts per a cada costat (per a que tregui tota la gelatina).
4. Després es col·loca el bacallà en una cassola i si li afegeix l'oli de la cocció anterior, l'all i el bitxo, movent la cassola per a que es lligui tot com un allioli lleuger.
5. Una vegada lligada la salsa pil-pil només queda emplatar. Possem el bacallà al plat i per sobre posem la salsa pil-pil que hem preparat.

Autora: Dolores Penalva Sánchez, Pesca salada i bacallà. Parada 22 del Mercat Municipal