

BACALLÀ DE QUARESMA



Ingredients: (4 persones)

- 4 trossos de bacallà
- ¼ kg de pèsols
- un grapat de panses sense pinyol
- 4 ous dus
- 400 g de tomàquet triturat
- una ceba petita
- un grill d'all
- julivert
- farina



Elaboració

Agafa el bacallà ja ben escorregut, enfarina'l i fregeix-lo una mica amb un bon raig d'oli. Escorre'l amb un paper de cuina per treure l'excés d'oli i reserva'l.

Bull els pèsols amb una mica d'aigua i un polsim de sal. Escorre'ls i reserva'ls

Fica les panses en un pot d'aigua bullent. Remena uns segons, escorre-les i reserva-les.

Després d'escaldar les panses fes quatre ous dus ficant-los en un pot, ben coberts d'aigua i comptant 10 minuts des que comencen a bullir. Passat aquest temps refreda'ls amb aigua freda i pela'ls. Reserva'ls.

En una cassola fes un sofregit posant, en una mica d'oli no massa calent, la ceba i l'all tallats ben petits. Quan hagin canviat el color els hi aboques el tomàquet. Remena i deixa que faci xup-xup a foc lent.

Quan el sofregit hagi espessit i enfosquit, afegeix el julivert tallat ben petit i un got d'aigua calent. Remena el conjunt.

Ara afegeix la resta d'ingredients en aquest ordre: els pèsols, les panses i el bacallà, remenant cada vegada. Deixa que bulli el conjunt a foc lent durant 10-15 minuts. Si veus que es queda sec ves afegint miques d'aigua, ha de quedar sucós.

Mentrestant talla els ous a quarts i afegeix-los a la cassola. Tasta una mica de suc per comprovar com està de sal (fixa't que no t'he dit que li posis en cap moment) i, si cal, posa-n'hi amb discreció.

Quant passin els 15 minuts ja estarà llest per menjar.

Nota: *Aquest plat es menja calent.*