

Bacallà amb fines herbes

Ingredients per a 4 persones:

- 600 g de bacallà
- 1 tomàquet gros i madur
- 1 ceba mitjana
- 200 g de musclos
- 400 g de patates
- ½ pebrot vermell
- 1 got de vi blanc
- 2 grans d'all
- Farina
- Pebre, sal i herbes aromàtiques

Elaboració:

Posem un raig d'oli en una cassola grossa i hi posem la ceba tallada en juliana. Quan estigui una mica daurada hi afegim el pebrot vermell, també tallat en juliana, ho remenem tot durant dos minuts. Tallem finament el tomàquet i els grans d'all i ho incorporem al sofregit, és el moment d'afegir el vi blanc, i deixar coure-ho tot uns cinc minuts a foc lent.

En una paella a part, fregim el bacallà, prèviament enfarinat. El traiem i el reservem sobre paper absorbent. En una safata posem les patates tallades a la panader. Hi tirem un raig d'oli i salpebrem. Les posem al forn, a uns 190 °C, uns 15 o 20 minuts.

Mentrestant, afegim els musclos amb la closca al sofregit i ho tapem fins que s'obrin, hi afeguem el bacallà i ho deixem coure durant cinc minuts més a foc lent.

Presentem el plat amb el bacallà i les patates panaderes condimentades amb les fines herbes.

El servim ben calent.

