Pastís fred de bacallà i pebrots
Catalunya

Joana Benito

Ingredients

500 g de bacallà
12 pebrots del piquillo
3 ous
250 ml de nata de cuinar
1 ceba
1 all
Un xic de mantega
Farina per a untar el motlle
1 culleradeta de sucre
Sal
Oli
Julivert

Preparació

Dessaleu el bacallà posant-lo en remull durant 48 hores a la nevera. Canvieu-ne l'aigua.

En una paella amb oli, sofregiu la ceba i l'all picats, afegiu-hi el bacallà tallat a daus i sense pell i coeu-ho uns 6 o 8 minuts. Escorreu l'aigua que hagi deixat anar i reserveu-ho.

En una altra paella, fregiu amb una mica d'oli deu pebrots del piquillo amb una mica de sal i sucre i reserveu-los també.

Bateu els ous amb una mica de sal i afegiu-hi la nata líquida, el bacallà i una mica de julivert tallat i remeneu-ho ben remenat.

Cobriu un motlle amb paper d'anar al forn. Unteu-lo amb una mica de mantega i empolvoreu-lo amb farina perquè el pastís no s'enganxi.

Col·loqueu-hi una capa de crema de bacallà i per sobre, cinc pebrots, que poden ser oberts per poder cobrir tota la superfície. Repetiu

l'operació una altra vegada i acabeu amb una capa de crema. Poseu-ho al forn a 180ºC uns 40 minuts aproximadament.

Feu una salseta per a acompanyar el plat posant a la batedora una mica d'oli d'oliva i dos pebrots, tritureu-ho i coleu-ho.

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 - A/e: esparreguera@cpnl.cat - Pàgina web: www.cpnl.cat
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Català-dEsparreguera/279336358755954
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
http://blocs.cpnl.cat/receptaris