

RECEPTES DE CUINA

1) Pelar la ceba i l'all, fregir amb l'oli de la carn, mentrestant pelem i trossegem els xampinyons i afegim a la cassola, quan ja s'han fet retirem i passem per la batedora.

A l'oli de ferigr la carn, la ceba i els bolets li afegim la copa de vermut i deixem evaporar remenant per dissoldre el que hagi pogut quedar al fons de la cassola.

2) Per fer la salsa, confitar la ceba i afegir-hi els ceps tallats a trossets, quan s'hagi reduït l'aigua regar amb xerès i afegir-hi més aigua, bullir, fins que es redueixi, més o menys a la meitat.

Triturar i afegir-hi la llet, l'ou i lamaizena i tornar a triturar tot.

Posar en un motlle al forn al bany maria a 160 graus durant quinze minuts.

3) Picar les cebes i sofregir amb oli i sal. Una vegada estigui ben daurat afegir els tomàquets ratllats.

En un bol a part, tindrem aigua calenta per afegir al sofregit junt amb el got de vi i els moixarnons amb la seva aigua.

4) Un cop tenim el bacallà a punt començarem a elaborar la recepta. Primerament arrebossarem el bacallà amb farina i el ficarem en una cassola amb oli ben calent. A continuació a la mateixa cassola sofregirem dos alls laminats, afegirem la ceba i els pebrots.