

guisadet de col i bacallà (GASTR)

Elaboració: La nit anterior, posem a remulla el bacallà canviant-li l'aigua 3 vegades. En una cassola de ferro fonda sofregim la nyora, les ametles, els alls i la tomaca per a resevar en el morter i picar amb el clavell, el pebre i el julivert. Passem el trossos de bacallà per farina, ben escorreguts, els daurem i reservem. Posem a la cassola les creïlles novelles i la col, deixem que vaja coent-se fins que les fulles es facen blanetes. Quan estiguen al seu punt, afegim la salsa del morter i anem movent amb l'espàtula o cullera de fusta. Finalment, ho posem sobre els trossos de bacallà, cobrim amb un poc d'aigua i ho deixem a poc foc durant 3/4 d'hora. Sal al gust.

Ingredients per a 4 persones

- 1/2 kg. de bacallà (recomanable l'anglés)
- 1/2 col desfullada i sense el tronxo
- 4 creïlles novelles menudes
- Clavell
- 2 grans de pebre negre
- 4 ametles
- 1 tomaca madura
- 1 nyora
- 3 grans d'all
- julivert
- oli d'oliva, sempre

Temps de preparació: 1 hora.

Diccionari de
Benidorm