

## La recepta de l'Escola d'Hoteleria

### Bacallà, crema de pinyons, chutney de prunes i esponja d'espínacs

Recepta per a 4 persones

#### Ingredients

**Crema de pinyons:** 160 g de llet d'ametlla, 80 g de pinyons torrats, 5 g de midó de blat de moro.

**Esponges d'espínacs:** 80 g de pasta d'espínacs, 3 ous, 22 g de farina, 2 càrregues de sífó.

**Chutney de prunes:** 200 g de prunes fresques, 20 g de gingebre, 100 g de sucre blanc, 30 g de vinagre blanc.

**Bacallà:** 4 peces de morro de bacallà, 200 g d'oli d'oliva, 1 gra d'all.

**Per decorar:** pinyons torrats, brots d'espínacs.

#### Elaboració

**Crema de pinyons:** Fem bullir la llet d'ametlla i els pinyons torrats. Ho triturarem i ho passem pel colador fi. Ho lliguem amb el midó de blat de moro.

**Esponges d'espínacs:** Coem els espínacs i els triturarem. Quan s'hagin refredat, hi afegim els ous i la farina i ho barregem. Ho passem pel colador fi i ho posem al sífó.

Omplim els gots de plàstic, prèviament foradats per sota, fins a 1/3. Els posem al microones, amb la màxima potència (1.000 W), durant 40 segons, i després els traiem i els posem cap per avall fins que es refredin. Deshidratem les esponges.

**Chutney de prunes:** Posem tots els ingredients junts –abans haurem tret el pinyol de les prunes– i els coem a foc lent fins a obtenir una textura de confitura. Ho reservem.



**Bacallà:** Comprovem el punt de sal del bacallà. A continuació escalfem l'oli sense superar els 75 °C – 85 °C i hi confitem el bacallà lentament, fins que estigui melós.

#### Muntatge

Disposem al fons del plat la crema de pinyons. Escorrem el bacallà i el situem sobre la crema. Al voltant hi posem tres esponges d'espínacs deshidratades i tres puntets de chutney. Acabem el plat afegint-hi pinyons torrats i brots d'espínacs. ■