

## La Receita

### Bacallà amb crema d'alls

Recepta per a 4 persones

#### Ingredients

800 g de morro de bacallà, 100 g d'all, 4 g de bitxo, 1,5 l d'oli d'oliva verge, 500 g de patata Mona Lisa, 1 pa de baguet, 2 g de pebre vermell de la Vega, 0,5 l d'aigua mineral, 30 g de sal, 8 g de pebre negre, 5 g de sal Maldon, herbes aromàtiques.



#### Elaboració

**Bacallà confitat:** Quadriculem el morro de bacallà, el tallem en porcions de 200 g i el reservem. Pelem els alls i els tallem a làmines. Fem el mateix amb el bitxo. En una bossa de coccio al buit posem un dau de bacallà, all, bitxo, oli d'oliva, ho segellem a la màquina de buit i ho reservem. Courem el bacallà al Ronner\*, a una temperatura controlada de 60°C durant 10 minuts.

(\*El Ronner és una màquina que actua mitjançant el control de temperatura d'un bany maria, entre els 30° i 80°C. Originàriament s'utilitzava en biologia i va ser adaptada al món de la gastronomia per Joan Roca, d'El Cellar de Can Roca. Permet coccions a baixa temperatura, estables. Per aconseguir resultats perfectes s'ha de combinar amb productes envasats al buit).

**Patata confitada:** Pelem les patates, les quadriculem a 4x4 cm i les *potxem* amb oli d'oliva a 50°C fins que estiguin *al dente*. Alhora d'emplantar les enrossim en una paella i les rectificarem amb sal i pebre.

**Crema d'alls:** Pelem els alls, els tallem a làmines i els sofregim. Afegim el pa tallat a llesques, ho deixem torrar, ho traiem del foc i hi afegim el pebre vermell de la Vera. Ho posem a foc suau, ho mullem amb aigua, i deixem que es cogui durant 20 minuts. Ho triturarem, ho colem i ho lliguem amb oli d'oliva. Ho rectificuem de sal i pebre i ho reservem.

#### Muntatge

En un plat soper gran col·loquem al fons un cordó de crema d'alls. En un costat hi posem la patata i al damunt el bacallà amb una miqueta de sal Maldon, oli d'oliva verge i herbes aromàtiques. ■