

# BACALLÀ AMB PATATES



## Ingredients

- 4 talls de bacallà fresc
- Salsa Romesco
- 1 kg de patates
- 1 ½ l de brou de peix
- Sal



## Elaboració

Primer de tot col·loca els talls de bacallà en aigua i sal i deixa que se salin.

Ara pela les patates i fes trossos petits trencant-los.

Després, aboca el brou de peix en una cassola a foc mig-fort i tapa la cassola. Quan arrenqui el bull, aboca les patates. Tapa i deixa que bullin a foc mig. Vés remenant de tan en quan.

Quan les patates estiguin quasi fetes afegeix 2 o 3 cullerades soperes de Salsa Romesco i reparteix bé per tot el conjunt.

Ara és el moment de col·locar els talls de bacallà, fes-ho amb la pell cap amunt. Tapa la cassola i deixa que es cogui el peix juntament amb les patates durant 15 minuts aproximadament. Ha de quedar molt caldós. Si es consumeix molt la salsa i no tens més brou de peix, afegeix una mica d'aigua. Controla la sal.

Per servir-lo a taula posa primer un cassó ple, de sopa de patates, en la base d'un plat fons. Al mig del plat, una cullerada petita de Salsa Romesco i, just a sobra, el tall de bacallà.

Bon profit!