Bacallà bullit amb patates

Gastronomia | 02-04-2025 | 21:07



Bacallà bullit amb patates

Una recepta senzilla, saludable i amb arrels profundes tant a Catalunya com a Portugal. En territori català, ha estat tradicionalment present a les cuines marineres i populars, i també formava part dels menús de les fondes barcelonines de la modernitat. A les anomenades ?fondes de sisos?, era conegut com ?un bacallà buit?. A Llançà, però, el consideren més aviat un plat per a convalescents, recomanat per a qui té l?estómac delicat.

Aquest plat es pot elaborar tant amb bacallà salat (prèviament dessalat) com amb bacallà congelat de qualitat. A Portugal, sovint se?n fa una versió amb cigrons i verdures variades, però la preparació catalana destaca per la seva puresa i sobrietat.

Ingredients (per a 4 persones)

4 talls de bacallà dessalat (preferiblement de la part del morro)

1 ceba gran o 2 de mitjanes

200 g de patates per persona (varietats recomanades: bufet, Kennebec...)

Oli d?oliva verge extra

Sal

Aigua

Elaboració

Peleu i talleu les cebes per la meitat i les patates com si fos per a un estofat.

Poseu-ho tot a bullir en una olla amb força aigua i una mica de sal. Deixeu-ho coure durant 20 minuts.

Quan faltin uns 10 minuts per acabar la cocció, afegiu-hi els talls de bacallà.

Acabeu la cocció i rectifiqueu de sal si cal.

Serviu-ho ben calent, regat amb un bon raig d?oli d?oliva verge extra o acompanyat d?un allioli suau. També s?hi pot afegir una picada d?all i julivert.

Notes finals

És un plat humil però exquisit, si es prepara amb productes de qualitat i respecte pel temps de cocció. La simplicitat dels ingredients posa en valor el gust profund del bacallà i la dolçor de les patates ben escollides.

Autor: Jaume Fàbrega