

Pollastre amb tripes de bacallà

Gastronomia | 23-10-2025 | 22:21



POLLASTRE AMB TRIPES DE BACALLÀ

Un plat típic del Baix Empordà i de la Selva, clarament emparentat amb el ?Niu? i amb el clàssic ?Mar i muntanya?, aquest estil culinari tan singular de la Costa Brava i únic a Europa.

Ingredients

1 pollastre de pagès

400 g de tripes de bacallà

1 ceba grossa

2 tomàquets madurs

Oli d'oliva verge extra

Sal i pebre

Aigua

Elaboració

Poseu les tripes de bacallà en remull durant almenys 24 hores, canviant l'aigua diverses vegades.

Prepareu el pollastre tallat a quarts o vuitens, salpebreu-lo i feu-lo rossejar a la cassola amb una mica d'oli fins que agafi color. Retireu-lo i, en el mateix oli, feu un sofregit molt confitat amb la ceba i el tomàquet, deixant-lo coure lentament fins que quedi ben fosc i espès, com una confitura.

A continuació, incorporeu-hi el pollastre i les tripes tallades i deixeu-ho coure tot plegat a foc suau durant uns 45 minuts, afegint-hi aigua a mesura que calgui. Tasteu-ho de sal i deixeu-ho reposar. El plat guanya gust si es serveix l'endemà, escalfat de nou.

Notes i suggeriments

Podeu enriquir el sofregit amb all i julivert i afegir-hi un raig de conyac, vi blanc o vi ranci.

Hi és gairebé imprescindible una bona picada: pa fregit (o bé un bescuit de Tossa, un ametllat de Santa Coloma o un carquinyoli), ametlles, all i una mica de safrà. També s'hi pot incorporar un allioli negat, o fins i tot combinar les dues salses.

Si ho preferiu, prescindiu del tomàquet per a un gust més antic i concentrat.

Afegint-hi sípia, llagostins, escamarlans, llagosta o boques, obtindreu un autèntic ?Mar i terra? o ?Mar i muntanya?, com els que es preparen a Tossa de Mar o Palafrugell.

Una variant deliciosa consisteix a fer el mateix plat amb vedella, que dona un resultat exquisit.

Autor: Jaume Fàbrega