

BACALLÀ AMB SAMFAINA DE FRUITES DE LLEIDA

Ingredients (per a 4 persones):

4 Talls de llom de bacallà
1 ceba
1 albergínia
3 tomàquets
2 peres blanquilla
2 pomes Golden
oli d'oliva de les Garrigues
4 grans d'all
sal i pebre
llorer

Elaboració:

Fregirem a la paella el bacallà enfarinat i el reservarem en un plat. Després posarem a coure en una cassola, amb una part de l'oli de fregir el peix, la ceba tallada a daus no gaire grans, el llorer i els grans d'all sense pelar. Al cap de 5 minuts hi afegirem el tomàquet pelat i sense llavors, la fruita a daus sense pelar i l'albergínia, i ho deixarem coure 15 minuts a foc lent vigilant que no s'enganxi, per la qual cosa hi podem abocar un rajolí d'aigua. Cinc minuts abans de treure la cassola del foc hi afegirem el bacallà i ho farem coure tot junt fins que el bacallà estigui a punt. A continuació deixarem reposar la cassola tapada a sobre del marbre de la cuina durant 20 o 25 minuts, la tornarem a escalfar si convé i la servirem a taula.

Comentari: La samfaina de fruita ja és un clàssic i combina excel·lentment amb el porc i el pollastre casolà.

Albert Cogul
Xef Restaurant Celler del Roser