

7.- Bacallà amb compota de poma

<https://www.receptesdelaquima.cat/Inici/bacallaambcompotadepoma.html>

La meva amiga Montse és una gran cuinera i encara que jo insisteixo en que ha d'escriure les seves receptes, ella es resisteix a fer-ho. De tant en tant ve a caminar amb nosaltres i, quasi be sempre, acabem parlant de cuina al menys una estoneta. Fa pocs dies em va explicar aquesta recepta, vàrem anar a comprar el bacallà plegades i la vaig fer al cap de dos dies. És una manera molt original de cuinar el bacallà i no gaire complicada. Ella m'ha donat permís perquè la publiqui aquí. Al menys aquesta recepta no es perdrà...

Ingredients per a tres persones

3 talls de llom de bacallà d'Islàndia congelats i dessalats

Dues pomes golden grogues molt madures

30 g de mantega

½ ceba caramel·litzada

Una copeta de conyac

Una mica de maizena o de farina de blat

4 cullerades d'allioli

Sal i pebre negre

Elaboració

Pelar les pomes, treure'n el cor i tallar-les a llesques primes. En una paella posar la mantega, la poma, una mica de sal i de pebre negre i la copeta de conyac. Fer-ho coure a foc lent. Quan estigui cuit anar-ho xafant amb una forquilla fins fer un puré.

Enfarinar el bacallà i fregir-lo una mica.

En una plata del forn posar la poma cuita, a sobre el bacallà i cobrir-lo amb una cullerada de ceba caramel·litzada i a sobre posar una cullerada d'allioli.

Posar-ho al forn prèviament calent a uns 150°C i encès a dalt i a baix. S'ha de posar a la plata de baix perquè es gratini lentament. Deixar-ho uns 10 min.