GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

# BACALLÀ A BRAS

Gastronomia | 26/07/2017 | 15:26

**Aquesta recepta clàssica és una recepta de les que m'agraden, una recepta d'aprofitament per donar sortida a trossets de bacallà que ens hagin sobrat d'altres preparacions**

La recepta d'avui és de cuina tradicional de Setmana Santa al nostre país veí. Es tracta del bacallà daurat o bacalhau à brás, una recepta feta amb molles de bacallà dessalat, que pel que sembla va ser inventada a Lisboa pel Senhor Braz, de manera que també la trobem en receptaris amb el nom de bacallà del senyor Bras o com bacallà a la lisboeta o fins i tot bacallà lisbonense.

Aquesta recepta clàssica és una recepta de les que m'agraden, una recepta d'aprofitament per donar sortida a trossets de bacallà que ens hagin sobrat d'altres preparacions, com els retalls que queden després de fer uns tacs quadrats per fer el bacallà amb tomàquet, per exemple. La recepta és molt senzilla i el seu color daurat i el cruixent de les patates la fa idònia per iniciar els nens de la casa perquè mengin més peix.

Ingredients per a 4 persones

3 patates, 300 g de molles de bacallà dessalat, 1 ceba tendra, 3-4 ous, oli d'oliva, 8 olives, sal i julivert

Com fer bacallà daurat o bacalhau à brás

Per a la recepta, necessitem esmicolar les molles de bacallà prèviament dessalades perquè es puguin barrejar amb les patates palla i no destaquin enfront d'elles, ja que l'ideal és que cada mos porti una proporció homogènia de peix, patates i ou. Un cop esmicolats, coem durant dos minuts els trossos de bacallà i els escorrem.

Pelem les patates i les tallem en palletes fines, per a això farem servir una mandolina o un ganivet ben esmolat. És essencial deixar les patates en aigua perquè quedin ben soltes i no s'enganxin les unes amb les altres. Les deixem en aigua freda durant uns 10 minuts i després, abans de fregir-les, les assequem deixant-les sobre un drap de cuina.

En una paella, saltem la ceba tendra tallada en juliana fina i quan estigui ben toveta hi afegim els trossos de bacallà. Fregim les patates en una altra paella fins que estiguin daurades i cruixents i les escorrem sobre un paper absorbent. Barregem les patates amb el sofregit de ceba i bacallà i hi afegim els ous batuts, movent-ho amb cura fins que l'ou comenci a quallar, lavors apaguem el foc perquè quedi ben sucós.

El servim en una plata i finalitzem la recepta empolvorant-ho amb julivert picat i decorant-ho amb unes olives negres que donaran el contrast de sabor i color a aquest deliciós plat, ideal per a la Setmana Santa tot i que personalment m'agrada preparar durant tot l'any .

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/47045-bacalla-a-bras.htm