POLLASTRE AMB TRIPES DE BACALLÀ

Gastronomia | 07/09/2017 | 09:00

La cuina del mar i muntanya —a vegades dita terra i mar— és molt fèrtil, i dona plats tan exquisits com sorprenents

Una antiga recepta de la Selva i l'Empordà, que retrobem de tant en tant en algun restaurant. Era un plat de tapers, grans bocafins —més que bons músics quan formaven un cor, com va escriure, amb sornegueria, Josep Pla. Aquesta recepta era especialment apreciada pels surers de Cassà de la Selva.

La cuina del mar i muntanya —a vegades dita terra i mar— és molt fèrtil, i dona plats tan exquisits com sorprenents, en què hi podem entrar bacallà, peixopalo, tripes de bacallà, crustacis, cloïsses, etc., pollastre, conill, ànec, salsitxes o botifarres, mandonguilles, bolets... A Palafrugell, un plat similar és el catxoflino, que també aplega el mar i la muntanya.

Les anomenades tripes de bacallà en realitat són la bufeta o veixiga natatòria del bacallà —que permeten la flotabilitat del peix—, assecada i salada, que confereix als plats un lligament gelatinós molt interessant. S'inclouen al niu i altres plats de mar i muntanya, com la vedella amb tripes de bacallà, les tripes de bacallà amb cigrons o amb mongetes, les tripes amb cloïsses, escamarlans, etc.

Ingredients

1 pollastre

tripes de bacallà

1 ceba petita

2 grans d'all

2 tomàquets

picada: alls, julivert, ametlles, safrà, 1 llesqueta de pa fregit

oli

Elaboració

Remulleu les tripes, o bé escaldeu-les en aigua bullent, sobretot si són groguenques. La tripa necessita un dessalat més curt ja que és la peça més prima del bacallà. La quantitat d'aigua que hem d'utilitzar és el triple del volum de les peces que volem remullar. El dessalat de la tripa el podem fer amb dos canvis ràpids de 30 minuts o posant-la en aigua durant 24 hores aproximadament. En tots dos cassos l'aigua ha de ser ben freda. Un cop remullada traurem el tel negre per tal de deixar-la tan blanca com sigui possible. També la tastarem per provar el punt de sal. Es poden escaldar: poseu la tripa en una cassola i cobriu-la d'aigua. Coeu-la a foc mínim fins que l'aigua comenci a bullir, moment en què la retirarem del foc.

Un cop fet aquest procés veureu que la tripa ha augmentat el seu volum i ha agafat la textura gelatinosa i translúcida que busquem. En aquest procés és important mantenir el foc a una temperatura d'entre 20 ºC i 65 ºC.

Talleu-les a trossets i guardeu-los en aigua.

En una cassola amb oli hi feu sofregir la llesqueta de pa i, si voleu, uns alls . Ho reserveu. Al mateix greix hi sofregiu els talls de pollastre, que saleu i empebreu. Els retireu i elaboreu el sofregit, amb all, ceba i tomàquet. Hi torneu el pollastre, hi feu donar uns tombs, hi afegiu aigua bullent i les tripes de bacallà. Ho acabeu de deixar coure una bona estona, fent la xup-xup; abans hi tireu la picada.

Notes

El plat, reposat, és millor. També admet farina, un raig de vi ranci o brandi, alguna herba al gust i fins i tot una mica d'allioli negat. A la picada podeu canviar el pa per galetes maries, ametllats o

bescuit de Tossa (mena de pa torrat).

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/49734-pollastre-amb-tripes-de-bacalla-.htm