

Bakaliáros kaloiéru

(bacallà a l'estil dels monjos d'Athos)



Ingredients (4 persones)

800 g de llom de bacallà dessalat
4 creïlles mitjanes
25 o 30 prunes seques
2 cebes
½ kg de tomata triturada
Suc d'una llimona
Llorer
Julivert picat
Oli d'oliva
Sal, pebre

Pela les creïlles, talla-les (o trenca-les) en daus o en llesques, fregeix-les, deixa-les damunt paper de cuïna per escórrer-ne l'oli i reserva-les. Talla les cebes en juliana fina, fregeix-les en una cassola o en una paella fins que estiguen transparent, llavors afegeix-hi la tomata i deixa-ho coure a foc lent durant uns 20 minuts, i remena-ho de tant en tant. Tot seguit posa-hi el llorer, la creïlla i els trossos de bacallà per la part de la pell. Posa-hi l'aigua fins que cobresca el peix i, quan alce el bull, deixa-ho coure uns cinc minuts. Afegeix-li les prunes seques i que continue bullint cinc minuts més. Afegeix-li el suc de llimona. Salpebra-ho i posa-li el julivert picat. Serveix-ho de seguida.

Tingueu en compte que cal afegir una quantitat de sal una mica més gran del normal, per compensar l'acidesa del suc de llimona. Aquesta recepta sembla ser perfectament ortodoxa (quin joc de paraules tan simple!) i estàndard, perquè la tinc idèntica en dos receptaris diferents. El que no tinc tan clar és que el nom grec siga aquest, ja que només m'apareix en el llibre de Vangelis Driskas i Costas Spiliadis. És igual. Per dessalar el bacallà ja sabeu que l'heu de tindre a remulla 24 hores canviant-li l'aigua de tant en tant. Una recepta, senzilla com és, que sempre té un èxit rotund entre els comensals.