



Receptari del Vallès Oriental

Mongetes amb Bacallà i Botifarres

Per fer el fondo de bacallà:

Feu bullir tots els ingredients uns 30 minuts.

Escorreu-lo.

Per fer el guisat:

Sofregiu el pebrot i l'all, sense que agafi color.

Afegiu-hi les botifarres senceres i les fulles d'api. Sofregiu-ho tot junt.

Mulleu-ho amb el fondo de bacallà, poseu-hi les mongetes i deixeu-ho coure tot junt uns minuts.

Salpebreu-lo.

En una paella amb una mica d'oli calent salteu els trossos de bacallà.

Repartiu a cada plat el guisat de les mongetes un tros de cada botifarra i el bacallà.



Ingredients:

Per fer el fondo de bacallà:

- *1/2 kg d'espines de bacallà dessalades*
- *Pell de llimona*
- *Fonoll sec*
- *Llorer*
- *2 grans d'all*
- *Aigua*

Per fer el guisat de la mongeta:

- *1 pebrot verd*
- *1 gra d'all*
- *1 botifarra de perol (no gaire gran)*
- *1 botifarra negra (no gaire gran)*
- *Fulles d'api seques*
- *Un pessic de pebre vermell*
- *400 g de mongetes de desgranar cuites*
- *Gelatina de bacallà*
- *Oli, sal i pebre*

- *4 trossos de 50 g de bacallà*