

Receta 6:

BACALAO CON GARBANZOS (8 rac.)

8 raciones de Pil-Pil- **Cod: PIL**
1600 gr garbanzos cocidos
300 gr tomate triturado
200 gr cebolla picada fina
200 gr vino blanco
50 gr "all i oli" (ajo y aceite)
100 gr pasas de Corinto
8 uds. huevos duros a mitades
piñones, harina, huevo y aceite

PREPARACIÓN

Freír el bacalao harinado y rebozado con huevo. Con el aceite de freír, sofreír la cebolla. Añadir y reducir el vino blanco. Añadir el tomate y evaporar con las pasas. Incorporar los garbanzos. Superponer los trozos de bacalao con los huevos y los piñones. Desleír el "all i oli" con agua caliente formando así una crema y esparcirla encima del conjunto. Dejar acabar de cocer removiendo en vaivén.

BACALLANERIES RÀFOLS, S.L.
Plà de l'Olivella, s/n. Nave H - Pol. Ind. Matas-08780 Pallejà (Barcelona)
Tel. 93 663 17 20 * -Fax 93 663 23 52
E-mail: rafols@bac-rafols.com