

Receta 3:

SOPA DE BACALAO DESMIGADO (8 rac.)

a.

3 L. agua
18 gr hinojo seco rama
3 hojas de laurel
1 guindilla
1 c.c.c. de pimienta negra en grano
1 corte piel de limón
3 dientes de ajo sin pelar
600 gr Espinas - **Cod: ESP**

b.

300 gr de guisantes
600 gr Desmigado Extra - **Cod: EX**
150 gr de aceite
500 gr de patatas

PREPARACIÓN

Poner a) en un cazo de fondo grueso, todo en crudo y hervir durante 1 h. Infusionar otro cuarto de hora y colar. Poner el aceite en un cazo y saltear un poco las patatas. Añadir el caldo. En el último momento añadir los guisantes cocidos a la inglesa y el bacalao desmigado. Retirar del fuego y tapar para acabar la cocción del bacalao. Servicio: dos tostaditas de pan blanco untadas con "all i oli" al azafrán.

BACALLANERIES RÀFOLS, S.L.

Pla 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