Los maridajes de TERRA REMOTA

Camino & El Niu del Motel Empordà

Pezpalo, bacalao, tripa de bacalao, tordos, patatas
Con las patatas, el bacalao, el pezpalo, la tripa de bacalao, el morro de ternera y con los tordos por encima, el conjunto forma un plato de invierno.

[ELABORACIÓN] [1] Ponemos el pezpalo en remojo un mínimo de 10 días.[2] Remojamos, escaldamos y pelamos la tripa de bacalao. [3] Cascamos las patatas y trituramos el tomate. Limpiamos los tordos y los partimos por la mitad. [4] Ponemos una cazuela al fuego con aceite de oliva , pasamos un poco los tordos y los retiramos. [5] En la misma cazuela hacemos un sofrito con el pimiento verde, los ajos, el perejil y el tomate. A continuación añadimos las patatas, el pezpalo, los tordos, el morro de ternera y el bacalao, lo mojamos con el caldo de pescado y dejamos que hierva hasta que esté hecho.

Hay que tener en cuenta que el pezpalo (o pejepalo), para mi stoccafisso, hay que tenerlo 14 días en agua para que sea comestible.

Camino *Servirlo entre 14 y 16º de temperatura, se puede decantar si se desea.*

INGREDIENTES
PARA 4 PERSONAS

240 g de pezpalo
4 tordos
800 g de patatas
200 g de tripa de bacalao
210 g de morro de ternera
300 g de bacalao salado
240 g de pimiento verde
200 g de ajos
200 g de tomate maduro
72 g de perejil
148 cl de caldo de pescado
20 cl de aceite de oliva
4 g de sal
8 mg de pimienta

El Motel Restaurant | Avda. Salvador Dalí, 170 – Figueres | www.elmotelrestaurant.com

* Receta procedente de: M. Berga, *Històries del Motel. 50 anys de l'Hotel Empordà, amb 50 receptes de la casa*, Barcelona, 2011 | Imagen: Xavier Torres-Bacchetta