



## Camino & El Niu del Motel Empordà

### Peixopalo, bacallà, tripa de bacallà, tords, patates

Amb les patates, el bacallà, el peixopalo, la tripa de bacallà, el morro de vedella i amb els tords pel damunt, el conjunt forma un plat d'hivern.

*[ELABORACIÓ] [1] Posem el peixopalo en remull un mínim de 10 dies. [2] Remullem, escaldem i pelem la tripa de bacallà. [3] Tallem les patates com per fer suquet i triturem la tomata. Netegem els tords i els partim per la meitat. [4] Posem una cassola al foc amb oli d'oliva i introduïm els tords, els donem uns tombos i els retirem. [5] A la mateixa cassola fem un sofregit amb el pebrot verd, els alls, el julivert i la tomata. Llavors afegim les patates, el peixopalo, els tords, el morro de vedella i el bacallà, ho mullem amb el fons de peix i ho bullim fins que sigui cuit.*

*Tingueu en compte que el peixopalo (o píxopalo), per a mi stoccafisso, l'hem de tenir 14 dies en aigua perquè sigui comestible.*

**Camino** *Serviú-lo entre 14 i 16° de temperatura, i decanteu-lo si ho desitgeu.*

### INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

240 g de peixopalo  
4 tords  
800 g de patates  
200 g de tripa de bacallà  
210 g de morro de vedella  
300 g de bacallà salat  
240 g de pebrot verd  
200 g d'alls  
200 g de tomata madura  
72 g de julivert  
148 cl de brou de peix  
20 cl d'oli d'oliva  
4 g de sal  
8 mg de pebre

