

Les accords de **TERRA REMOTA**

Camino & El Niu du Motel Empordà



Morue salée, morue séchée (dite «peixopalo») foie de morue, grives et tête de veau

Les pommes de terre, la morue salée, la morue séchée, le foie de morue, la tête de veau et les grives constituent un plat parfait pour l'hiver.

[RECETTE] [1] Placer la morue séchée dans un grand récipient avec de l'eau froide, pendant au minimum 10 jours. [2] Laver, blanchir et peler le foie de morue. [3] couper les pommes de terre et écraser les tomates. Nettoyer les grives et les couper en deux. [4] Mettre un faitout en fonte sur le feu avec de l'huile d'olive, faire rapidement revenir les grives et les retirer du feu. [5] Dans le même faitout faire un sofrito (réduction) avec les poivrons verts, l'ail, le persil et les tomates. Ensuite rajouter les pommes de terre, la morue salée, la morue séchée, le foie de morue, la tête de veau et les grives, mouiller avec le bouillon de poisson et laisse bouillir jusqu'à ce que le tout soit cuit.

Il est très important de ne pas oublier que la morue séchée doit rester au moins 10 jours dans l'eau afin d'être comestible

Camino Servir entre 14 et 16°, peut être décanté si vous le désirez.

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

240 g de morue séchée
4 grives
800 g de pommes de terre
200 g de foie de morue
210 g de tête de veau
300 g de morue salée
240 g de poivron vert
200 g d'ail
200 g de tomates mures
72 g de persil
148 cl de bouillon de poisson
20 cl d'huile d'olive
4 g de sel
8 mg de poivre



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

* Recette du livre: M. Berga, *Històries del Motel. 50 anys de l'Hotel Empordà, amb 50 receptes de la casa*, Barcelona, 2011 | Image: [Xavier Torres-Bacchetta](#)