

AMANIDA DE BACALLÀ AMB PATATES

Ingredients:

1 ½ kg de patates.
400 g de bacallà esqueixat.
4 tomàquets d'amanir tallats a rodanxes.
1 ceba tallada a tires.
150 g d'olives arbequines.
1 pebrot vermell tallat a tires.
Oli.
Sal.

Elaboració:

Bulliu les patates amb aigua i sal.
Peleu-les i talleu-les a rodanxes.
En una plata fonda aneu col·locant els ingredients per capes començant per les patates i continuant amb el bacallà, la ceba, el tomàquet i el pebrot.
Afegiu-hi les olives i amaniu-ho amb força oli i sal.

Variacions:

S'hi pot posar ou dur.
També s'hi pot afegir pebrot verd a més del vermell.
També es fa amb olives negres o verdes.
Es pot adornar amb botifarra negra i blanca i coliflor confitada amb vinagre.
Es pot acompanyar d'escarola i enciam.
Per amanir-ho s'hi pot afegir unes gotes de vinagre.

Altres noms:

Poti-poti de Mura.

Recepta:

Treball de camp del Bages.