

PATATA AMB CEBA, BACALLÀ I ALLIOLI

Ingredients:

1 kg de patates a rodanxes gruixudes.

2 cebes tallades a la juliana.

250 g de bacallà dessalat.

1 fulla de llorer.

Aigua.

Allioli negat.

Julivert.

Elaboració:

Feu bullir en una cassola les patates, la ceba i la fulla de llorer, amb l'aigua justa per cobrir-les.

Al cap d'una estona hi afegiu el bacallà a trossos o esqueixat.

Serviu-ho en un plat fondo, amb el brou de la cocció i amanit amb una cullerada d'allioli negat amb julivert.