

# “Tripa de bacallà amb pèsols”



Víctor Quintillà

Propietari i xef del restaurant Lluerna (una estrella Michelin)



## La recepta

Març

### INGREDIENTS:

- ½ kg de tripa de bacallà salada
- 200 gr de ceba de Figueres picada
- 30 gr d'all picat
- 200 gr de tomàquet madur ratllat
- 1 bitxo
- 100 gr de botifarra negra
- 200 gr de pèsols
- 2 gr de pebre vermell de la Vera dolç
- 2 gr de porradell picat
- 20 gr de vi ranci

### ELABORACIÓ:

Poseu en remull la tripa de bacallà tota una nit. L'endemà escaldu-la amb aigua bullent i reserveu-la dins l'aigua fins que es refredi.

Per altra banda, poseu oli d'oliva extra verge en una cocota i sofregiu-hi el bitxo picat; seguidament afegiu-hi l'all i quan desprengui l'aroma sense agafar color afegiu-hi la ceba, deixeu-la sofregir a foc lent, i quan estigui ben sofregida afegiu-hi el pebre vermell i tot seguit el tomàquet. Sofregiu tot el conjunt.

Talleu la tripa a trossos i reserveu l'aigua del remull.

En els últims cinc minuts afegiu-hi la botifarra tallada a daus i els pèsols i deixeu coure tot el conjunt.

Al moment de servir afegiu-hi porradell picat.



Elaboració: 45 mins / 4 persones

*És temps de pèsols!*