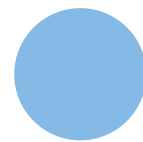
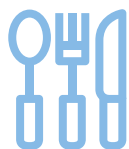


Cigrons amb espinacs i bacallà



Plat complet



Ingredients per a dues persones



1 pot mitjà de cigrons
cuits



2 alls



1 llom de bacallà



1 bol d'espínacs



2 gots d'aigua



1 polsim de pebre dolç



1 cullerada sopera
d'oli d'oliva verge



1 culleradeta de sal



Estris



Fusta de tallar



Ganivet de cuina



Colador



Cassola



Cullera de fusta



Bol de vidre



Elaboració

1

Pelo els alls i els tallo en làmines. Rento els espinacs i els tallo a tires. Escorro i esbandeixo els cigrons cuits.



2

Foc mitjà

Poso a la cassola una cullerada sopera d'oli d'oliva i els alls a làmines. Els sofregeixo a foc mitjà remenant amb una cullera de fusta fins que agafin un color daurat.



3



Foc suau
Amb tapadora
20 minuts

Hi afegeixo la mica de pebre vermell, els espinacs, els cigrons, el bacallà i la sal. Ho cobreixo amb els dos gots d'aigua i ho deixo coure a foc suau durant 20 minuts. Ho deixo reposar 5 minuts i ho serveixo.



Consell del xef

Puc afegir-hi una mica de comí, si vull donar-hi un toc especiat. També puc servir-ho amb un ou dur picat per sobre.



En acabar de cuinar reviso que he apagat el foc i desendollat tot allò que he utilitzat.

