

TERRINA DE BACALLÀ FRESC D'ISLÀNDIA **I ESCABETX DE CLOÏSSES**

Per a 10 racions:

1 quilo de filet de bacallà fresc d'Islàndia
100 g de porro picat fi
100 g de pastanaga ratllada
3 grans d'all picats
12 fulles de julivert picat
100 ml de xerès sec
500 ml. d'aigua
2 ous
100 g de crema de llet
25 g de tomàquet concentrat
10 g de fulles de julivert picades
sal i pebre, OOVE

ELABORACIÓ

LA TERRINA DE BACALLÀ:

1---En una cassola sofregiu amb un raig d'oli, la pastanaga i el porro, i salpebreu-ho. Afegiu-hi l'all i el julivert i sofregiu-los lleugerament i incorporeu-hi el xerès i deixeu-lo reduir.

2---Afegiu a la cassola el mig litre d'aigua i deixeu-lo coure durant 5 minuts, a foc lent i tapat.

3---Salpebreu els filets i poseu-los dins de la cassola, deixeu-los coure 2 minuts. Retireu la carn de la meitat dels filets i reserveu-los.

4---Poseu tot el contingut, restant de la cassola, en un recipient ample i afegiu també: la crema de llet, els ous i el tomàquet concentrat tritureu-lo amb un braç elèctric per aconseguir una textura fina. Afineu el punt de sal i pebre, i afegiu els filets de peix reservats, esmicolats a bocins per sumar a la terrina textura mes grossa del peix.

5---En una terrina de ceràmica, apte per anar al forn, folrada amb paper sulfurat poseu la mescla obtinguda. (o en motlles individuals)

6---Tapeu la terrina amb paper sulfurat i coeu-la al bany maria, al forn, a 160° durant 30 minuts, passats aquest temps retireu el paper de la superfície i continueu la cocció 5 minuts mes si treballem amb motlles individuals, o 25 minuts mes si en una terrina per compartir.

L'ESCABETX DE CLOÏSSA FINA:

1 quilo de cloïssa fina

l'escabetx:

50 ml d'OOVE

50 g de pastanaga a la juliana fina

50 g de porro a la juliana fina

50 g d'api, picat fi

3 grans d'all laminats

6 branques de julivert picat

La pell de ½ llimona a la juliana fina

La polpa hidratada d'una nyora, picada

½ bitxo picat

30 ml de vinagre de xerès
100 ml d'aigua mineral
Sal i pebre negre

ELABORACIÓ:

1---Poseu les cloïsses “a purgar” de la possible sorreta, en un recipient amb aigua abundant amb sal al 4%. Es molt pràctic posar les cloïsses en un colador ample ben submergides en l'aigua salada, per evitar que toquin al fons del recipient i així no estiguin en contacte amb la possible sorreta que purguin.

2---En una cassola ampla, amb l'oli mesurat feu sofregir la pastanaga, el porro i l'api fins a un punt lleugerament daurat i salpebreu-ho.

3---Afegiu-hi l'all, el julivert, la pell de llimona, la polpa de la nyora i el bitxo i continueu el sofregit només 30 segons.

4---Incorporeu-hi el vinagre i l'aigua mineral i deixeu-ho coure tot junt 30 segons mes. Salpebreu amb prudència.

5---Incorporeu les cloïsses i aneu-les passejant per la cassola amb l'escabetx, controleu quan siguin obertes i aparteu la cassola del foc. Aboqueu-ho tot en un recipient ample per aturar la cocció fora de la cassola. Reserveu l'escabetx a la nevera.

PRESENTACIÓ:

Serviu a cada comensal un tall de la terrina, a temperatura ambient i a sobre napeu-ho amb una cullerada de les cloïsses escabetxades també a temperatura ambient.

OPCIONAL : podeu servir les cloïsses escabetxades sobre el tall de terrina amb les cloves o decidir servir-les sense cloves.

Carme Rusalleda i Raül Balam