xepep!

Borreta alcoiana

Rendiment: 4 racions

Ingredients

Guisat

Miques de bacallà — 300 g
Espinacs frescos — 300 g
Creïlles — 4 u.
Nyores — 2 u.
Ceba — 1 u.
All — 3 dents
Tomaca concentrada — 1 cullerada
Aigua — 1,5 ~ l
Ous (opcional) — 4 u.
Oli d'oliva verge extra — al gust
Sal — al gust
Pebre negre — al gust

Passos

1. Dessala el 300 g en aigua freda, amb dos o tres canvis d'aigua, durant unes 24 hores.
2. En una olla amb al gust, daura el bacallà amb suavitat i reserva'l.
3. En la mateixa olla, fregix l'3 dents a làmines fines fins que estiga fet.
4. Afig la 1 cullerada i remena un moment.
5. Tira l'1,5 l, la 1 u. sencera i les 2 u. sense llavors i partides per la meitat. Cou a foc suau 10 minuts.
6. Amanix amb poca al gust i una mica de al gust: el bacallà encara porta sal i es rectifica al final.
7. Afig les 4 u. pelades i trencades amb el ganivet perquè solten el midó i espessixquen el brou. Cou a foc suau uns 20 minuts, fins que estiguen tendres.
8. Si vols, lleva una nyora i pica-la en el morter per a tornar-la a l'olla. Tira els 300 g i, quan s'estoven, el bacallà reservat: 1 minut i tasta de sal.
9. Trenca els 4 u. sobre el guisat i deixa'ls 2 o 3 minuts sense remenar, fins que les clares quallen. Servix al moment, perquè el rovell quede líquid.

Fonts

Borreta alcoyana, receta de potaje de patatas, bacalao y espinacas (Directo al Paladar): https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-pescados-y-mariscos/borreta-alcoyana-receta-potaje-patatas-bacalao-espinacas-tradicional-alicante

Borreta alicantina (Comunitat Valenciana, Mediterrani en acció): https://www.comunitatvalenciana.com/va/mediterrani-en-accio/borreta-alicantina