

POTAJE DE VIGILIA CON PELLAS DE BACALAO

Ponzano

INGREDIENTES (para 10 pax):

1 k. Bacalao salado (si son migas lo desalamos 12 horas, si es lomo alto, necesitamos 36 horas y hay que cambiarle el agua cada 12 horas)

1 k. Garbanzos (secos, no de bote, por favor)

Espinás / cabezas de pescados para caldo bien limpias

300 gr. de espinacas bien limpias (frescas –que estamos en temporada-, no recomendamos usar las babys de bolsa)

8 huevos duros (cortados en trocitos muy pequeñitos)

1 cabeza de ajo

1 pimiento rojo

1 cebolla

2 tomates

Pimentón

Vino tinto

A la hora de hacer un buen potaje de vigilia el fondo es muy importante, así que vamos a empezar por hacer un buen fondo con los pescados habituales y si además tenemos algo de 'despojo' de bacalao fresco –como la cola, las pieles, el cogote, las espinas- se lo echamos, porque potenciará mucho el sabor.

Por otro lado ponemos a remojo los garbanzos el día anterior (en agua templada y para que estén unas 12 horas a remojo aproximadamente, luego todo depende del tipo de garbanzo) y luego los cocemos en ese fondo de pescado que hemos hecho, que tiene que ser un fondo potente con sabor porque si no luego el potaje se queda insulso. Ponemos también las verduras a cocer (ajo, tomate, cebolla y pimiento), que cuando están listas las sacamos, hacemos puré y reservamos.

Cuando los garbanzos están casi en su punto, añadimos las migas de bacalao y al par de minutos las espinacas, que se hacen en un momento, pero es importante que se cocinen bien para que no fermenten si tiene una media cocción- y añadimos los huevos duros cortados -nosotros pasamos directamente los huevos duros por el pasapuré y queda como una pasta que hace que el potaje ligue bien y coja cuerpo-. Añadimos también el puré que hemos hecho con las verduras. Y lo último que añadimos son las pellas, echamos solo las que vayamos a comer, porque si no absorben mucho caldo, pero es interesante que cuezan un par de minutos para que se empapen del sabor y estén aún más jugosas. Y al final del todo, añadimos el sofrito de ajitos con pimentón (-un buen pimentón de la Vera- lo apagamos con un chorreón de vino tinto y eso lo incorporamos y con él damos el último hervor), removemos y ya tendríamos el potaje, se trata de una receta sencilla, en el que la base, como decía es un buen caldo para que aporte sabor.

Para las pellas (2 por persona):

Ingredientes:

500 g. bacalao en migas

2 dientes de ajo

Perejil

5 rebanadas de pan mojado en leche

Pan rallado

Leche (para mojar el pan)

Las pellas de bacalao, son básicamente unas albóndigas de bacalao que llevan: bacalao desmigado con ajo y perejil, pan mojado en leche y se hacen exactamente igual que las albóndigas, mezclamos todo y hacemos las bolitas. Empanamos y freímos y añadimos al potaje en el último hervor.