

# Las receptes de (gAmis)

---

## AMANIDA DE TARONJA AMB BACALLÀ ESQUEIXAT

---



### INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

- 4 taronges grosses que siguin prou àcides -
- 1 ceba de bona qualitat que no piqui
- 200 g de bacallà salat
- 8 ous de guatlla (o 2 ous de gallina)
- 1 grapat d'olives arbequines
- oli d'oliva verge (millor si és de primera premsada en fred)
- pebre vermell dolç i sal

1. Poseu a dessalar el bacallà amb aigua durant un dia a la nevera; no convé que perdi gaire sal. Escorreu-lo bé (podeu torrar-lo un moment directament al foc abans d'esqueixar-lo, si voleu).

2. Submergiu els ous 5 minuts en aigua bullent amb sal, refredeu-los i peleu-los; talleu-los per la meitat. Peleu les taronges "a sang", és a dir, amb el ganivet i sense deixar la cutícula. Talleu-les a rodanxes fines o a grills, fent falques entremig de les cutícules. Peleu i talleu la ceba a la juliana fina; si no és prou dolça, podeu deixar-la una estona en aigua glaçada.

3. Poseu la taronja al fons dels plats. A sobre, repartiu-hi el bacallà esqueixat, la ceba, el ous i les olives. Amaniu-ho amb oli, espoleu per sobre una mica de pebre vermell i, si calgués, un puntet de sal.