

JULIANA A LA CATALANA

Ingredients: (10 persones)

- 2 kg de trossos de juliana (bacallà, també anomenat merluça a Catalunya Nord) dessalada i congelada
- 1 kg de trufes
- oli d'oliva
- 8 grans d'all

Fondú de tomates:

- 1 ceba bonica
- oli d'oliva
- herbes diverses: frigoleta, romani, lloret, orenga...
- 2 grans d'all
- 800 g de tomates triturades
- 1 cullerada de concentrat de tomates
- sal, sucre

Peleu les trufes i coeu-les en aigua lleugerament salada. Sofregiu en oli d'oliva els trossos de juliana encara congelats costat pell per tal de poder eliminar la pell i les espines.

Talleu les trufes refredades en rodanxes d'un centímetre i mig de gruix.

Prepareu el fondú de tomates amb tots els ingredients. Quan és a punt, passeu-lo un poc a la batidora per fer com una salsa.

Aboqueu una mica d'oli d'oliva al fons del plat, poseu-hi mig gra d'all aixafat i una capa de fondú de tomates.

Afegiu per sobre les rodanxes de patates, poseu-hi encara una capa de fondú de tomates, poseu trossos de juliana i cobriu de nou amb tomata.

Afegiu talls fins de pebrots de diferents colors per la decoració.

Tanqueu bé el plat amb paper d'alumini i coure al forn a 180° durant 35 minuts.

