



## ELABORACIÓ

### INGREDIENTS (4 PERSONES)

- 1 kg de cigrons cuits
- 200 g d'espínacs
- 400 g de llom de bacallà dessalat
- 2 grans d'all
- Pebre vermell molt
- Comí
- Sal i pebre
- Oli d'oliva verge extra

1. Pelar els grans d'all i tallar-los a làmines. Posar-los en una paella al foc amb oli d'oliva verge extra i quan comencin a daurar apartar del foc i afegir el comí i una cullerada sopera de pebre vermell dolç.
2. Immediatament afegir-hi els cigrons cuits i escorreguts i les fulles d'enciam netes.
3. Afegir un got d'aigua i arrencar el bull. Quan bulli, posar-hi el bacallà trossejat.
4. Deixar bullir 5 minuts i rectificar de sal i pebre.

### NOTES:

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

