

## RECEPTA Carpaccio de bacallà amb base de tomàquet

*Cada cap de setmana, les millors receptes*



Carpaccio de bacallà amb base de tomàquet. | Manel Baxerías

### Ingredients 2 persones:

200 grams de llom de bacallà dessalat  
2 tomàquets madurs  
Olivada d'olives negres  
Cibulet  
Oli d'oliva extra verge  
Vinagre de poma  
Sal i pebre

### Preparació:

Escorreu la peça de bacallà dessalada, emboliqueu-la amb paper film ben ferm i poseu-la al congelador per tal de poder-lo tallar el més fi possible. Un cop la peça sigui gairebé congelada traieu-la del congelador, desemboliqueu-la i procediu a tallar-la amb un ganivet que talli bé procurant que els talls siguin el més fins possible i aneu-los dipositant sobre un plat amb paper de cuina per eliminar la humitat que li quedi al bacallà i la poca aigua que despregui el descongelat.

Mentre el bacallà s'escorre i agafa una mica de temperatura, agafeu els tomàquets, elimineu-ne les llavors i reserveu-les per la decoració; ratlleu la carn dels tomàquets i poseu-la dintre de un colador per eliminar-ne tota l'aigua, deixant-los uns 10 o 15 minuts, una vegada ben escorreguts amaniu-los amb un polsim de sal, pebre i unes gotes d'oli d'oliva extra verge.

En el moment de servir el carpaccio, feu una base amb la polpa de tomàquet i col·loqueu-hi els talls de bacallà per sobre, juntament amb el caviar de tomàquet reservat. Acabeu-ho amb una mica

de vinagreta d'olivada, oli d'oliva extra verge, unes gotes de vinagre de poma. Empolsineu-ho, també amb una mica de cibulet picat.