

Receptes de cuina | | Actualitzat el 18/04/2023 a les 10:46

?Maridatge: Bacallà a la manresana amb un picapoll blanc

Escollim el Nuat d'Abadal, un blanc untuós i potent, per maridar aquest plat i contrarestar-ne el sabor salí del bacallà.



El bacallà a la manresana és un d'aquells plats típics catalans que s'ha anat actualitzant per tot el territori amb petites variacions, però que és una recepta de l'**Ignasi Domenech**, un cuiner de Manresa que ens va deixar delicioses elaboracions tan en salat com en dolç al seu receptari **La Teca**.

Aquesta es una de les moltes versions que hi ha d'aquest plat. Hi ha que dir que el preu a fet variar alguns del ingredients canviant els pinyons per nous o per un altre fruit sec més a l'abast.

[despiece]

Ingredients

Llom de bacallà dessalat

Fulls d'espinacs frescos

Pinyons (o nous)

Panses

Prunes seques

Ceba

Alls

Farina

Oli d'oliva verge extra

Sal i pebre

Vi dolç de moscatell
[/despiece]

Posarem les panses i les prunes en un bol amb el moscatell una estona perquè agafin gust i s'hidratin. Escaldarem les fulles d'espínacs un minut i tallarem la cocció amb aigua amb gel, ho colarem i reservem per més tard.

Agafem una paella i fiquem la ceba tallada amb oli i una mica de sal. Estarem fent aquest sofregit uns 15 minuts fins que la ceba agafi aquest color daurat tan bonic i ficarem els alls laminats. Això el saltegem un parell de minuts. Ho reservem per fer servir la mateixa paella a la qual posarem força oli.

Ara passarem els lloms de bacallà per farina i els fregirem amb oli molt calent amb la pell cap amunt i quan estigui daurat li donem la volta. Si ja tenim els dos costats ben fets, els traiem de la paella i els posem a sobre d'un paper absorbent.

Ara traiem l'oli de la paella i amb el que queda adherit cuinarem els espínacs reservats, els pinyons i les panses i prunes i, la ceba amb els alls d'abans. Tot ben sofregit per integrar els gustos fins i que tot estigui ben caramel·litzat amb aquesta miqueta del vi dolç que hi havia a les panses i les prunes.

?

Ara posarem els espínacs al plat i a sobre, el bacallà. Hi ha versions que afegien en aquest moment un allioli de codony. Això va a gustos. Per acabar el plat, uns cristalls de sal per sobre i una fulleta de julivert per fer bonic i a la panxa.

Parlar de la gastronomia manresana i no nomenar la seva varietat blanca per fer vi és quasi pecat. Per això maridarem aquest plat amb un picapoll blanc de Pla de Bages.



En aquest cas he triat el **Nuat d'Abadal**. Un dels vins blancs més encisadors que tenim al país. Un treball de lies durant 10 mesos li aporten una extrema complexitat i elegància. Aquesta cremositat, aquest volum, aquesta golosia encaixaran amb afinitat amb la base del plat i en contrast amb el punt salí del bacallà.