



## INGREDIENTS

- 300 g. morro de bacallà
- 2 grans d'all
- 50 ml. llet
- 10 ml. oli d'oliva verge extra
- 5 g mel
- 6 g gluconolactat càlcic
- 1 l aigua
- 6 g. alginat sòdic
- 330 g. mel

## ELABORACIÓ

1. Posar els alls a sofregir amb un xic d'oli d'oliva.
2. Afegir el bacallà tallat a trossets i deixar coure durant uns 2 minuts.
3. Afegir la llet i deixar arrancar el bull. Triturar el conjunt afegint un raig d'oli d'oliva fins que quedi una crema de bacallà emulsionada. Incorporar la mel i rectificar de sal. Ha de quedar una textura fluida.
4. Per cada 300 g de barreja de bacallà cal incorporar-hi 6 g de gluconolactat i triturar el conjunt.
5. Fer un bany de mel. Posar 300 g de mel a torrar en una paella i afegir 800 ml. d'aigua, deixar bullir la barreja i afegir-hi 6 g d'alginat. Triturar i reservar.
6. Posar el bacallà en una mànega i fer tires a dintre del bany de mel. Tallar perquè restin d'una mida similar a un nyoqui i deixar reposar dintre del bany durant 3 minuts.
7. Treure i netejar en un bany d'aigua.
8. Reservar en un recipient amb oli d'oliva verge extra.

## NOTES:

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

