

BACALLÀ AMB CARXOFES I PÈSOLS

Ingredients: 1 morro de bacallà, 4 carxofes, 250 g de pèsols, 1 ceba mitjana, 1 tomaca madura, 2 ous durs, oli i sal.

Aquest plat era típic del divendres sant a molts pobles.

Freirem els talls de bacallà, ja remullats i passats per farina. Les carxofes, partides en quatre bocins, les bullirem només 1 minut. Igualment, farem amb els pèsols. Farem un sofregit de ceba i tomaca, i quan estigui al punt, hi posarem els talls de bacallà, alternant-los amb carxofes i pèsols. Ho cobrirem tot amb el brou de bullir els pèsols i deixarem que faci un bull. Quan gairebé hagi bullit del tot, ho guarnirem amb mitjos ous durs i deixarem fer un xup-xup d'1 minut.

BACALAO CON ALCACHOFAS Y GUIANTES

Ingredientes: 1 morro de bacalao, 4 alcachofas, 250 gr de guisantes, 1 cebolla mediana, 1 tomate Maduro, 2 huevos duros, aceite y sal.

Este plato era típico del Viernes Santo en muchos pueblos.

Freiremos los trozos de bacalao, una vez remojados y pasados por harina. Las alcachofas, cortadas en cuatro trozos, las herviremos sólo un minuto y haremos lo mismo con los guisantes. Haremos un sofrito de cebolla con tomate, y cuando esté listo, le añadiremos los lomos de bacalao, alternándolos con alcachofas y guisantes. Lo cubriremos todo con el caldo de hervir los guisantes y lo dejaremos que hierva. Cuando casi haya hervido del todo, lo adornaremos con las mitades de los huevos duros y le dejaremos hervor de un minuto.

COD WITH ARTICHOKE AND PEAS

Ingredients: 1 loin of cod, 4 artichokes, 250 g peas, 1 medium onion, 1 ripe tomato, 2 hard-boiled eggs, olive oil and salt.

This dish was traditional on Good Friday in many villages.

Fry the pieces of cod after soaking it and coating it in flour. Cut the artichokes into four pieces and boil them for one minute only. Do the same with the peas (keeping the water).leave to simmer Fry up some onion and tomato together, and when this is all soft add the pieces of cod, alternating them with artichokes and peas. Cover it all with the stock from boiling the peas and leave it to simmer. When it is nearly ready, decorate it with hard-boiled eggs cut in half and simmer for another minute.

MORUE AUX ARTICHAUX ET AUX PETITS POIS

Ingrédients: 1 morceau de morue, 4 artichauts, 250g de petits pois, 1 oignon moyen, 1 tomate bien mûre, 2 œufs durs, huile et sel.

C'était le plat traditionnel du vendredi saint dans beaucoup de villages.

Faire frire les morceaux de morue après les avoir fait tremper, essuyés et farinés. Faire bouillir une minute les artichauts coupés en quatre. Faire pareil avec les petits pois. Faire frire oignon et tomate et quand ils sont à point, rajouter les morceaux de morue, les artichauts et les petits pois. Recouvrir avec l'eau de cuisson des petits pois et amener à ébullition. Après l'ébullition, ajouter les œufs durs coupés en deux et faire mijoter encore 1 minute.