

PLATS DE SETMANA SANTA

Segons la tradició antiga, l'alternativa a la carn era el peix, però no estava disponible a zones d'interior. Per això, el bacallà es va fer tan popular, un peix que en salaó i assecat es conserva molt bé.



El bacallà (*Gadus Morhua*)
-també conegut com a bacallà de l'Atlàntic- pertany a una família de més de 60 espècies.

És un peix de carn blanca.

PLATS DE SETMANA SANTA: EL BACALLÀ SKREI

El bacallà Skrei viatja des del mar de Barents -a l'oceà Àrtic- fins a les costes de Noruega per fresar. Les aigües de l'Àrtic són molt riques en aliment. Una bona nutrició i el llarg viatge fan que el Skrei desenvolupi una bona musculatura.

Per això, el bacallà Skrei és apreciat a tot el món. La carn és molt blanca, brillant, compacta i amb un gust molt intens.

IDEES DE RECEPTES DE SETMANA SANTA:

- BUNYOLS DE BACALLÀ AMB ALLIOLI D'ALL NEGRE
- ESTOFAT DE CIGRONS AMB BACALLÀ I ESPINACS