

AUTOR: **Josep Roca**

NOM DEL PLAT: **Bacallà gratinat a la crema de mel**

INGREDIENTS: 4 trossos de morro de bacallà
100 gr. de farina
 $\frac{1}{4}$ de litre de nata líquida
2 tasses de mel
 $\frac{1}{2}$ kg d'espínacs
50 gr. de formatge sec rallat
1 dl. d'oli
1 fulla de llorer, nou moscada, sal

ELABORACIÓ: poseu al foc els espínacs amb aigua i sal durant 5 minuts i escorregueu-los. Talleu els espínacs a trossos mitjans i passeu-los per la paella amb oli. En una cassola col·loqueu el bacallà cobert amb $\frac{3}{4}$ de litre d'aigua i la fulla de llorer i poseu-ho al foc. Quan estigui a punt d'arrencar el bull, aparteu la cassola del foc i tapeu-la uns 5 minuts. Després traieu els talls de bacallà i deixeu-los sobre un paper de cuina absorbent.

En una altra cassola, poseu la resta de l'oli i quan sigui calent afegiu-hi la farina. De mica en mica i remenant amb l'ajuda d'un batedor aneu-hi afegint als $\frac{3}{4}$ de litre d'aigua on heu escalfat el bacallà, la nata líquida i la mel. Deixeu que arrenqui el bull, espoleu-hi la nou moscada i rectifiqueu de sal. En una plata col·loqueu una capa de la crema que heu preparat, tot seguit els espínacs i a sobre els talls de bacallà. Cobriu-ho amb la resta de la salsa, escampeu-hi formatge i poseu-ho a gratinar al forn.

Bon profit