



Hace unos días compre un libro llamado **SABOR AMPURDANÉS**, de **Pere Bahí**. Un libro realmente interesante, muy personal -los libros son cada vez más industriales y contienen cada vez más recetas incorrectas- y trufado de recetas que casi siempre son de cocina de abuela. Recetas sabrosas que combinan además ingredientes curiosos. Bueno, vamos al tema, en este caso, al Bacalao. **Como indica el propio libro el triángulo gastronómico mundial del bacalao lo conforman Portugal, el País Vasco y Catalunya. Si pusieramos a competir el bacalao à Gomes de Sá, el bacalao al pil pil o a la Vizcaina y el bacalao a la Ilauna o con pasas y piñones, como dice Pere Bahí , uno no se puede llegar a imaginar cual sería el ganador.** De allí la elección de la musica de Mariza, que me trae recuerdos muy tristes pero que tiene un timbre de voz limpio como un riachuelo de deshielo de montaña y que pega bastante bien.

Bueno este bacalao monacal es magnífico y para los que les guste los platos de cuchara es realmente bueno. He de admitir que la primera vez que lo hice desale mal el bacalao a pesar de seguir las indicaciones de las dependientas de La Garriga que me vendieron los lomos

islandeses. Pero para la segunda vez ya estuvo genial y tuvo un éxito total.