

Potaje de cigrons amb bacallà i bledes

Arriben els dies en els quals és tradició menjar "potajes" (no se la traducció) de cigrons amb bacallà, cada casa té la seva receptes, jo aquest any prepararé aquesta. Ho he provat i queda molt bo i amb aquesta quantitat.... podrem convidar a tota la família.

Recomano que els cigrons cuits, els coguis tu o els compris ja cuit a les tendes que es dediquen a això. Pots preparar la recepta amb cigrons de pot, però per al meu gust el resultat no és igual.

També pots afegir uns ous durs i obtindràs un plat complet de luxe.



Ingredients:

- 2 dents d'all
- 50 gr. de pebrot vermell o verd
- 50 gr. de ceba
- 50 gr. de porro tallat en rodanxes
- 40 gr. de tomàquet triturado natural o en conserva
- 50 gr. d'oli d'oliva
- 1 cullaradeta de pebre vermell
- 1 pessic de pebre negre
- 1 fulla de llorer
- 650 gr. d'aigua
- 300 gr. de bledes o espinacs, tallats en trossos
- 200 gr. de carabassa en trossos petits o pastanaga
- 200 gr. de bacallà encaixat i dessalat
- 1Kg. de cigrons cuits
- sal (opcional)
- ous durs (opcional)

Preparació:

1. **Si són cigrons de pot:** Tirem els cigrons en un escurridor de pasta i els passem per aigua. Deixem que escorrin.
2. **Si són cuits per nosaltres:** Els posarem en el recipient varoma i els reservarem.
3. En el got de el Thermomix, posem els alls, el pebrot, la ceba, el porro i el tomàquet. Programem **5 segons, a velocitat 4**. Amb l'espàtula, baixem les restes que hagin quedat per les parets i a la tapa del got.
4. Afegim l'oli i programem **10 minuts, temperatura varoma i velocitat 1**.
5. Incorporarem el pebre vermell, el pebre, el llorer, l'aigua, les bledes i la carabassa o pastanaga. Programem **5 minuts, temperatura varoma, gir a l'esquerra i velocitat cullera**.
6. Pel bocal, tirem els trossos de bacallà escaixat i 100

gr. de cigrons, perquè el "potaje" quedi més espès. Col·loquem el recipient varoma en la seva posició i dins posem la resta dels cigrons, com ja estan cuits, és només per donar-los calor, si els posem dins del got es, desfarien. Tapem.

7. Programem **15 minuts, temperatura varoma, gir a l'esquerra i velocitat cullera.**
8. Retirem el recipient varoma amb cura, provem lo de dins del got per veure si necessita una mica de sal (depèn de el bacallà).
9. Posarem el contingut del got en una sopera o en un bol gran, afegim els cigrons que tenim en el recipient varoma i barregem amb cura. Si voleu posar ous durs els poses ara
10. Deixem reposar uns minuts i servim