BACALLÀ A LA MUSELINA

Ingredients per 2 persones:
2 trossos de llom de bacallà dessalat
1 patata grossa
1 pebre verd italià gros
1 pebre vermell mitjà
1 ceba
1 tomàtiga grossa
Blanc de 1 ou
4 alls
Farina de blat de moro
Oli d'oliva
Maionesa casolana

Preparació:
Talla totes les hortalisses en rodanxes i fregeix-les en oli d'oliva per separat. L'ordre ha de ser el següent: primer la patata amb els alls, posteriorment el pebre verd, després el pebre vermell, la ceba i per acabar, la tomàtiga. Fes capes en un recipient per forn.
Passa els lloms de bacallà per la farina i fregeix-los 1 minut a cada costat (ja s'acabaran de cuinar al forn) i col·loca'ls damunt les hortalisses.
Prepara una maionesa amb all. Puja el blanc de l'ou i mescla-ho amb la maionesa. Unta els lloms amb la mescla de manera generosa. Cou a 200ºC (a dalt i a baix) uns 15 minuts. Passat aquest temps, gratina 3 minuts més fins que estiguin daurats.