



Ingredientes

- Medio vaso de aceite
- 8 trozos de lomo de bacalao desalado
- 3 dl. de aceite de oliva
- 5 dientes de ajo
- Unas anillas de guindilla

Bacalao al pil pil (4 comensales)

Preparación

Desalar previamente el bacalao. Escamar, quitar las espinas y secar con un paño limpio. Poner una cazuela a fuego medio y verter el aceite. Añadir los dientes de ajo en láminas y las anillas de guindilla. Cuando empiecen a tomar color, se retiran y reservan. Se quita la cazuela del fuego y se deja templar. Se introducen en el aceite los trozos de bacalao, con la piel hacia arriba. Es muy importante que el bacalao esté seco, en caso contrario empezará a saltar el aceite. Se pone nuevamente al fuego la cazuela. El bacalao se cocerá suavemente, (nunca freír), durante unos cinco minutos. Se retira la cazuela del fuego y se pasa el bacalao a otra cazuela, siempre con la piel hacia arriba. Se añaden dos cucharadas del aceite en el que acabamos de cocer-freír el bacalao. Se deja fuera del fuego unos 3 minutos para que sude el bacalao. Se pone a fuego suave la cazuela con el bacalao y antes de que empiece a hervir se retira fuera del fuego. Movemos constantemente en círculo la cazuela para que empiece a ligar la salsa. Ha de hacerse sin brusquedades. A medida que se va ligando la salsa se va añadiendo cucharadas del aceite en el hemos cocido-freído el bacalao. Siempre fuera del fuego, si se enfriara, se acerca sólo para que conserve la temperatura templada, a la que se ha de montar. La salsa se cortarí si hirviera. Si se desea puede esparcirse un poco de perejil.



Receta: Nieves