

Bacalao al pil pil

por Eduardo Sánchez



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 6

Precio: Media

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Pescado

Temporada: Todo el año

Técnica: Frito

País: España

Ingredientes

1 Kg de bacalao seco
0'25 L de aceite de oliva
4 dientes de ajo
Media guindilla
Leche

Preparación

- El bacalao llega congelado con un poquito de sal. Lo primero que hay que hacer es descongelarlo en leche para blanquearlo y que pierda el poquito de sal. Lo dejaremos en leche como mínimo 2 horas.
- Colocar el bacalao en una cazuela de barro, escurrido y con la piel hacia abajo.
- Filetear los ajos y freírlos. Cuando empiecen a tomar color, añadir la media guindilla. Retirarlo todo del aceite y reservarlos.
- Poner a fuego medio la cazuela. Echar sobre el bacalao el aceite utilizado para los ajos y la guindilla.
- De vez en cuando, mover la cazuela hasta que la salsa se espese con movimientos circulares. También se puede utilizar una varilla.
- La salsa se consigue al juntarse el aceite de oliva con la gelatina del bacalao.
- El guiso está terminado cuando el aceite adquiere un color blanquecino y su textura es similar a la de la salsa mayonesa. Por último, decorar con la guindilla y los ajos.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/168835/bacalao-al-pil-pil/>