

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:26
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/bacalao-a-la-vizcaina.html>

Bacalao a la vizcaina

INGREDIENTES

1 Kg. de bacalao cortado en trozos regulares
1 decilitro de aceite

Salsa vizcaína

2 kg. de tomate.
12 pimientos choriceros secos.
500 gr de cebolla.
12 cucharadas de aceite.
1 cucharada de pimentón.
1 l. de agua de remojo de bacalao o la misma cantidad de consomé.
6 dientes de ajo.
50 gr. de sopa
1 guindilla picante.
1 cucharada rasa de azúcar.

PREPARACIÓN

La Salsa

Se corta la cebolla en rodajas finas y se fríe en una sartén, los pimientos secos, se abren con unas tijeras y se ponen a remojo, en agua caliente, durante 2 horas. Si el tomate es fresco se corta en trocitos y, tanto éste como el de lata, conviene hervirlos previamente para que luego no se quemen.

Se fríen, en una cazuela con 12 cucharadas de aceite, la cebolla y los ajos.

Se le añaden el pan, la guindilla, pimentón, los pimientos que están a remojo, bien escurridos y se revuelve con una espumadera. Al minuto, se agregan el tomate y seguidamente, el litro de de agua del remojo del bacalao (si se va a preparar un bacalao) o la misma cantidad de consomé (si es para huevos o carne).

Se deja que hierva durante 40 minutos, vigilando la cazuela para que no se queme y se pase la salsa. No necesita sal.

El bacalao

Se pone a remojar el bacalao (el tiempo dependerá de su grosor, un bacalao de grosor medio necesitará 24 horas a remojo cambiando tres veces de agua).

Una vez desalado, pon a escurrir el bacalao, después desescámalo bien y quítale las espinas.

A continuación pon al fuego una cazuela (a poder ser de barro) con abundante aceite y ajos. Cuando los ajos estén dorados, retíralos y coloca el bacalao en la cazuela con la piel hacia arriba. Después de 15 minutos el bacalao estará hecho. Una vez comprobada su buena cocción, retira el aceite y agrega sobre el bacalao la salsa vizcaína.

Añádele dos cucharadas del aceite donde se ha cocido el bacalao y deja a fuego muy lento por espacio de cinco minutos, prácticamente sin que hierva.