

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 17:17  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/bacalao-al-club-ranero.html>

## Bacalao al Club Ranero

### INGREDIENTES

- 4 trozos bacalao al pil-pil con su salsa
- 2 tomates
- 4 pimientos verdes
- 1 pimiento morrón
- 2 cebollas medianas
- 4 pimientos choriceros
- 4 ajos
- 50 cc. aceite
- Sal al gusto

### PREPARACIÓN

Preparamos el bacalao al pil-pil.

En una cazuela ponemos el aceite y lo vamos templando suavemente, previamente habremos picado la cebolla pero no muy fina y cuando el aceite ya esta caliente le añadiremos la cebolla, a continuación el ajo finamente picado, lo tendremos cocinando suavemente durante 30 minutos, momento en que le añadiremos el pimiento verde cortado en trozos rectangulares de 4x2 centímetros aproximadamente.

Continuamos con la cocción y 30 minutos después le añadiremos el pimiento morrón cortado en tiras, el pimiento morrón lo habremos asado previamente y le quitaremos la piel antes de añadirlo a la chanfaina.

Llegado a este punto pondremos a escaldar los tomates durante 1 minuto en agua hirviendo al objeto de poderles quitar la piel fácilmente, una vez pelados los partiremos y les quitaremos las pepitas, los cortaremos en trozos regulares y los añadiremos a los ingredientes anteriores.

Como previamente ya habremos quitado la pulpa a los pimientos choriceros, (ver salsa vizcaína), la añadiremos a todo el conjunto y lo mantendremos cocinando durante 45 minutos mas, como durante todo este tiempo de cocción tendremos la necesidad de remover los ingredientes esto lo haremos de una manera suave al objeto de que no se nos conviertan los ingredientes en papilla.

Una vez bien preparada esta chanfaina la salaremos de acuerdo con la cantidad de sal que tenga el bacalao al pil-pil, pasaremos la chanfaina a una cazuela de barro y pondremos las tajadas de bacalao encima sin la salsa y las coceremos un poco con la chanfaina luego pondremos la salsa pil-pil encima de este conjunto y lo serviremos adornada la superficie con unos aros de pimiento. Si hubiese que calentar el guiso se puede hacer en el horno.

### **Nota:**

Plato creado por el cocinero francés Alejandro Caveriviere, que trabajó para la Sociedad Bilbaína y que como despedida quiso dejar este plato, pero hay quien sostiene, y de ahí su nombre, que fue creado por este cocinero para una cuadrilla de amigos, que se reunían en el txacolí de Tablas sito en Abando, a jugar a la rana y una vez que se reunieron mas jugadores/comensales de los esperados, añadió una chanfaina al bacalao al pil-pil y así estiró el plato para que todos tuvieran su ración.

No hay constancia, exacta de la fecha de cuando se oficio por primera vez, si en la segunda década o tercera de este siglo, pero antes de 1933 ya que aparece reseñado en el libro "La cocina Completa" escrito por María Mestayer de Echague, La Marquesa de Parabere, que al ser contemporánea del Sr. Caveriviere y al rigor de su obra hace pensar que es la receta original la publicada en su libro.

Por esta y por otras recetas de este cocinero, creo yo, que estaba muy influenciado por la cocina catalana y el mediodía francés.

Esta receta del bacalao al club ranero, aunque se diferencia en usar bacalao al pil-pil, en lo demás es muy parecido al "Samfaina de bacalla a la catalana" ya que esta última formula se compone de un bacalao frito, al que se le añade la samfaina.

Este plato se compone de una combinación de Bacalao al Pil-Pil y una chanfaina híbrida, en la cual no se ha empleado calabacín ni berenjenas.