

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:23
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/bacalao-al-pil-pil-al-estilo-peri.html>

Bacalao al pil pil al estilo Peri

INGREDIENTES

1 kg. de bacalao seco
2 dl. de aceite de oliva refinado
4 dientes grandes de ajos
1 guindilla

PREPARACIÓN

Cortar el bacalao en seis trozos del mismo tamaño y desalarlo durante 36 horas en el frigorífico, cambiándole el agua tres veces. Una vez desalado descamarlo y quitarle las espinas y secarlo bien.

En una sartén con el aceite freír los ajos cortados en láminas; en cuanto comiencen a dorarse retirarlos y reservarlos. Echar en ese aceite los trozos de bacalao con la piel hacia arriba y hacerlos a fuego suave, mas cociendo que friendo, durante unos cuatro minutos.

Pasar dos cucharadas de ese aceite a una cazuela de barro y poner ahí los trozos de bacalao, siempre con la piel hacia arriba. Poner a fuego bajísimo y mover constantemente la cazuela en círculo y vaivén. Una vez ligado, añadir otra cucharada de aceite y seguir moviendo sin cesar hasta lograr la consistencia de una mayonesa ligera. Cuidar de que la salsa no hierva, pues no ligaría a alta temperatura; es mejor apartar la cazuela del fuego a que eso ocurra.

Servir una tajada de bacalao por plato, napando con salsa ligada y adornando con unas láminas de ajo doradas y aros de pimiento ligeramente frito