

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 17:23  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/bacalao-al-pil-pil-r%c3%a1pido.html>

---

## Bacalao al pil pil rápido

### INGREDIENTES

800 gr. de bacalao desalado ( en trozos )  
4 dientes de ajo  
1 guindilla seca picante  
1/2 l. de aceite de oliva

### PREPARACIÓN

Rehoga el ajo fileteado y la guindilla en una cazuela ancha y baja ( mejor de barro ) con aceite y cuando este dorado retíralo a un plato.

A continuación, deposita los trozos de bacalao con la piel sobre la cazuela y frotando. Dales la vuelta y déjalos hacer durante 5 minutos con el fuego apagado mientras se templan el aceite.

Retira el bacalao en otro plato y bate el aceite suavemente con un colador hasta que ligue.

Coloca las tajadas de bacalao ( con la piel hacia arriba ) sobre la salsa pil pil. Por ultimo decora con los ajos y las guindillas.