

## COMO DESALAR BACALAO



### Técnica del desalado

1. Lavamos con abundante agua fría los trozos de bacalao.
2. Colocamos los trozos sobre un recipiente que tenga agujeros, tipo colador o escurridor. De esta manera la sal irá bajando hacia abajo y será más fácil hacer los cambios de agua sin que el bacalao vuelva a impregnarse de la sal que ha perdido.
3. Colocamos todas las piezas con la piel hacia arriba, es donde más sal se acumula y así ayudamos a que baje.
4. Llenamos un recipiente de agua fría e introducimos dentro el colador o escurridor con el bacalao.
5. Metemos en el frigorífico el recipiente con el bacalao en agua y hacemos los cambios de agua que correspondan a cada parte del bacalao (ver abajo en tiempos de desalado).
6. Una vez acabado el tiempo de desalado, se seca el bacalao con un paño y se deja a temperatura ambiente para que vuelva más tierno.

### Tiempos del desalado

Hay que distinguir 3 partes del bacalao que requieren un tiempo diferente de desalado:

- Los troncos o lomos de bacalao, que son las partes más gruesas, necesitarán 48 horas de desalado, con cambios de agua cada 6 horas.

- Los filetes de bacalao (como los de la foto) son partes más finas y necesitarán 36 horas de desalado, con cambios de agua cada 8 horas.
- Las migas de bacalao, que son los restos de bacalao, necesitarán 30 minutos de desalado.

#### Desalado rápido en 24 horas

Aunque la forma tradicional es la que os explico, a veces se nos puede olvidar poner el bacalao en agua con la antelación necesaria y esto hace que vayamos justos de tiempo. Sin garantías del 100% de que el desalado se realice correctamente, podemos hacer lo siguiente,

1. Lavamos bien bacalao en agua muy fría.
2. Cortamos el bacalao en trozos para que sea más fácil que se desale por el centro de la pieza.
3. Cambiamos el agua cada 2 horas, lavando las piezas con abundante agua fría en cada cambio.
4. Usamos la técnica de la leche y el ajo las 2 últimas horas

#### Qué hacer si el bacalao me ha quedado salado

- Aunque es difícil hacer algo con el bacalao salado, hay varios trucos
- Usa la técnica de la lecha y el ajo varias horas.
- Hierve 5 minutos en agua los trozos de bacalao antes de guisarlos con salsa.
- Acompaña de salsas con mucha cebolla y tomate, de esta forma absorberán parte de la sal de pescado Introduce una cebolla cruda cortada a la mitad mientras guisas el bacalao, esta absorberá un poco la sal sobrante.
- Un clásico es preparar el bacalao salado con garbanzos hervidos sin sal, de esta manera se reduce el sabor porque es absorbido por las legumbres.