

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Dolors García



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 4 lomos de bacalao en su punto de sal
- 1 vaso de aceite de oliva virgen extra
- 6 dientes de ajo
- 2 guindillas

## Preparación:

### Paso 1

Si utilizáis bacalao en salazón lo primero será desalarlo, para ello lo ponemos en agua fría 48 horas, cambiando el agua cada 12 horas. Podéis saltaros este paso ya que se comercializan lomos de bacalao en su punto de sal listos para cocinar. Ponemos en una cazuela bien de aceite de oliva virgen extra, sofreímos los dientes de ajo laminados y las guindillas, los retiramos y reservamos. Bajamos el fuego y cocinamos los lomos de bacalao con la piel hacia abajo (pegando al fondo de la sartén) unos doce minutos a fuego muy suave (pretendemos que se confite), moveremos de vez en cuando la cazuela. Sacamos los lomos y reservamos. Ponemos todo el aceite en una jarrita y vamos añadiendo el aceite a la cazuela, ya sin fuego, muy poco a poco y con la otra cogeremos un colador y con éste vamos dando vueltas moviendo el aceite. De esta forma conseguimos emulsionar la gelatina que contiene el bacalao con el aceite obteniendo una salsa espesa.