Bacalao al pil pil

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Juan a.Calderon **Recetizador:** Ampyla



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Caro

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 8 Trozos de Lomo de bacalao
- 5 Dientes de ajo
- 1 Guindilla
- 3 dl. de Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Desalar previamente el bacalao. Quitar las espinas y secar con un paño limpio. Poner una cazuela a fuego medio y verter el aceite. Añadir los dientes de ajo en laminas y la guindilla en anillas cuando empiecen a tomar color, se retiran y reservan. Se quita la cazuela del fuego y se deja templar. Se introducen en el aceite los trozos de bacalao, con la piel hacia arriba. Es muy importante que el bacalao esté seco, en caso contrario empezará a saltar el aceite. Se pone nuevamente al fuego la cazuela. El bacalao se cocerá suavemente, (nunca freír) durante unos cinco minutos. Se retira la cazuela del fuego y se pasa el bacalao a otra cazuela, siempre con la piel hacia arriba. Se añaden dos cucharadas del aceite en el que acabamos de cocer el bacalao. Se deja fuera del fuego unos 3 minutos para que sude el bacalao. Se pone a fuego suave la cazuela con el bacalao y antes de que empiece a hervir se retira del fuego movemos constantemente en círculos la cazuela para que empiece a ligar la salsa. Ha de hacerse sin brusquedades. A medida que se va ligando la salsa se va añadiendo mas del aceite en el que hemos cocido el bacalao. Siempre fuera del fuego, si se enfriara, se acerca sólo para que conserve la temperatura templada, a la que se ha de montar. La salsa se cortaría si hirviera. Servir con la piel hacia arriba y cubierto parcialmente de la salsa. Encima de cada lomo se colocan unas laminas de ajo y anillas de guindilla que teníamos reservadas.