

CÓMO DESALAR CORRECTAMENTE EL BACALAO

Para desalar bacalao, primeramente lavaremos abundantemente las porciones de bacalao.

Ponemos los trozos en un colador, que sumergiremos en agua. Lo ideal es que luego lo pasemos a la nevera, en España suele hacer calor en las casas y si desalamos a temperatura ambiente corremos el riesgo de que el pescado fermente.

El bacalao en lomos tarda más en desalarse ya que tiene que estar 48 horas aproximadamente en remojo, cambiando el agua 3 veces al día.

Sin embargo, el bacalao partido en puntas sólo tarda 24 horas y es mejor para hacer rellenos, sopas o cremas. Para desalarlo pon las puntas en un bol elimina el exceso bajo el chorro de agua. Después pon las puntas a remojo y mete el bol en el frigorífico.

1. **Lavar con abundante agua fría** los trozos de bacalao.
2. Colocar 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. Colocar 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 le bacalao en agua y hacemos los cambios de agua que correspondan a cada parte del bacalao.
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: 48 horas de desalado, con cambios de agua cada 6-8 horas.
- Los filetes de bacalao: 36 horas de desalado, con cambios de agua cada 8-12 horas.
- Las migas de bacalao: entre 30 minutos y 1 hora de desalado, con cambios cada 15-20 minutos.

DESALADO RÁPIDO EN 24 HORAS

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 desalar por el centro de la pieza.
3. **Cambiamos el agua cada 2 horas**, lavando las piezas con abundante agua fría.
4. **Truco para desalar el bacalao: leche** Un método infalible para desalar el bacalao rápidamente consiste en **sumergirlo en un poco de leche fría**. En este caso, no será necesario cambiarla como con el agua, sino que bastará con que dejes el bacalao en leche durante unas 2 o 3 horas y te sorprenderás con el resultado. Añadiendo además unos ajos con su piel.

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 leche 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 sobran.