

BACALAO A LA VIZCAINA



Ingredientes para 4 personas:

- 4 lomos de bacalao
- 1 dl de aceite de oliva

Para la salsa vizcaína:

- La pulpa de diez pimientos choriceros
- 4 cebollas rojas
- 2 dientes de ajo
- Sal

Elaboración:

1. Poner el bacalao a remojo durante 24 ó 36 horas, cambiándole el agua cada 8 horas.
2. Coloca los dientes de ajo sin pelar en una cazuela de barro y confita el bacalao durante cuatro minutos. Saca y reserva aparte.
3. En la misma cazuela, pon los demás ingredientes de la salsa vizcaína troceados la cebolla y el ajo a fuego moderado. Cuando esté todo bien tierno, añade la carne de los choriceros y deja pochar otros 20 minutos.
4. Si la salsa vizcaína quedara seca, añade caldo de pescado.
5. Comprueba el punto de sal y pasa la salsa por el chino.
6. Debe quedar ligera y ligada.
7. Coloca los lomos de bacalao en la salsa vizcaína, da un ligero hervor y sirve.