

BACALAO AL PIL PIL



Ingredientes para 4 personas:

- 4 trozos de bacalao salado
- 5 dientes de ajo
- 1/2 guindilla
- 300 ml. de aceite virgen extra

Elaboración:

1. Pon el aceite en una cazuela baja y amplia. Pela los ajos y dóralos. Cuando estén dorados, pásalos a un plato y resérvalos. Limpia la guindilla y trocéala en 4, saltéala brevemente y retíralas a un plato.
2. En el mismo aceite, pon a cocinar los trozos de bacalao (primero con la piel hacia arriba). Fríelos cuatro minutos por cada lado y retíralos a un plato.
3. El suero que vayan soltando resérvalo en un bol.

Para hacer el pil pil:

1. Pasa el aceite a otro bol y espera a que se temple el aceite. Cuando esté templado pon un poco de aceite en la cazuela y un poco del suero del bacalao y lígalo con un colador moviendo suavemente. Añade el resto del aceite poco a poco. Cuando hayas añadido la mitad del aceite incorpora el resto del suero sin dejar de mover con el colador. Incorpora el resto del aceite, sigue moviendo hasta que quede un pil pil espeso. Incorpora las tajadas de bacalao y calienta bien.
2. Sirve en un plato las tajadas y cubre con la salsa. Decora con los ajos y los trozos de guindillas.