



Bacalao al Pil Pil

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 8 Ud. de Ajo
- 250 ml de *Aceite de oliva*
- 800 g de *Bacalao*
- *Sal*
- 2 Ud. de *Guindilla*

Preparación

Paso 1 - Preparación del bacalao

Primero, desalado el bacalao, lo corto en piezas de aproximadamente 200 gramos cada una. Es importante asegurarme de que el bacalao esté bien desalado para evitar un sabor excesivamente salado en el plato final. Una vez listo, lo seco bien con papel de cocina para eliminar el exceso de agua.

Paso 2 - Cocción del ajo y la guindilla

En una cazuela de barro (idealmente), caliento 250 mililitros de **aceite de oliva** a fuego medio. Cuando el aceite esté caliente, añado 8 dientes de **ajo** laminados y 2 **guindillas** enteras. Frío los ajos y las guindillas hasta que los ajos estén dorados y crujientes, pero sin quemarse, para que no amarguen el aceite. Retiro los ajos y las guindillas del aceite y los reservo para más tarde.

Paso 3 - Cocción del bacalao

En el mismo aceite, coloco las piezas de bacalao con la piel hacia arriba. Cocino a fuego medio-bajo, moviendo la cazuela con movimientos circulares constantes para evitar que el bacalao se pegue y para ayudar a que la gelatina del bacalao se mezcle con el aceite. Este proceso dura aproximadamente unos 10-15 minutos, hasta que el bacalao esté bien cocido y suelte su gelatina.

Paso 4 - Emulsión de la salsa Pil Pil

Una vez que el bacalao esté cocido, retiro las piezas de la cazuela y comienzo a emulsionar la salsa. Con la cazuela aún al fuego bajo, continúo moviéndola en círculos constantes hasta que el aceite y la gelatina se combinen para formar una salsa espesa y homogénea. Este paso requiere paciencia y tiempo, ya que la emulsión es la clave del éxito de la receta.

Paso 5 - Montaje del plato

Devuelvo las piezas de bacalao a la cazuela con la piel hacia abajo, bañándolas con la salsa



Recetus - Bacalao al Pil Pil

Tu comunidad de cocina
recetus.com

Pil Pil. Añado los ajos laminados y las guindillas fritas por encima como decoración. Dejo reposar el plato unos minutos antes de servir para que los sabores se mezclen bien.

Paso 6 - Presentación final

Sirvo el **Bacalao al Pil Pil** en platos individuales, asegurándome de que cada porción esté bien cubierta con la salsa y decorada con los ajos y las guindillas. Este plato se disfruta mejor acompañado de un buen vino blanco y un trozo de pan para mojar en la deliciosa salsa.