



<https://www.mepillasquisando.com>



BACALAO AL PIL PIL



INGREDIENTES:

4 Trozos de Bacalao.
8 Dientes de Ajo.
½ Guindilla de Cayena.
300 ml. de aceite virgen.

ELABORACIÓN:

Ponemos el aceite en una cazuela de barro bastante amplia. Laminamos los ajos y los sofreímos, los sacamos y reservamos. Cortamos la guindilla quitándole las semillas y las briznas. La salteamos un poco para darle el sabor al aceite, reservamos también. En este mismo aceite ponemos los lomos de bacalao con la piel hacia arriba, los cocinamos cinco minutos por cada lado y los sacamos, los reservamos. Sacamos el aceite y la gelatina que ha dejado el bacalao a un recipiente para que se atempere. Una vez atemperado ponemos un poco en la cazuela y la mitad de los ajos reservados, Con la ayuda de un colador y con movimientos suaves, vamos ligando la salsa, añadimos poco a poco el aceite reservado. Cuando tengamos la salsa prácticamente elaborada, añadimos los trozos de bacalao y el resto de ajos junto con la guindilla troceada en cuatro partes para decorar. Cocinamos 10 minutos más. Acompañamos con unas patatas paja.

<https://www.mepillasquisando.com>