



<https://www.mepillasquisando.com>



COMO DESALAR EL BACALAO



Para desalar el bacalao tiene que quedar cubierto de abundante agua. Con la piel hacia arriba.

Los trozos gruesos se desalarán en 48 horas, cambiándole el agua cada 6 horas. Las menos gruesas se desalarán en 36 horas, cambiándole el agua cada 8 horas. Las migas de bacalao y los recortes en 2 horas con un cambio de agua a la hora. En todos los casos se dejara en el frigorífico. De lo contrario puede fermentar. En el frigorífico evitamos variaciones de temperatura, que acelerarían o retrasarían el desalado, sobre todo en verano.

Para saber si está ya desalado, probaremos un trocito de la zona central.

Antes de utilizarlo lo ponemos sobre un trapo de cocina o papel absorbente. El pescado debe estar seco antes de utilizarlo y a temperatura ambiente.

Si se nos ha olvidado desalar las migas de bacalao y queremos comérmolas, otro truco es una vez que le hemos quitado la sal más superficial, lo hervimos en leche durante 1 o 2 minutos.

Si queremos un bacalao más jugoso y sabroso, lo ponemos en leche con unos ajos machacados en los tres últimos cambios de agua.

Si ha desalado el bacalao y no lo va a utilizar en un tiempo, de un día para otro, envuélvalo en papel film. Si es por más tiempo, es preferible congelarlo.

Si a pesar de todo sigue salado el bacalao podemos recurrir a estas opciones:

Si no tenemos prisa, lo ponemos otro par de horas en remojo, ahora en leche con ajos machacados con la piel.

Si lo vamos a utilizar con salsa. Hervirlo en agua durante 5 minutos.

Si lo vamos a utilizar en un sofrito, no pondremos ninguna sal a la cebolla, pimiento y tomate.

En un guiso que nos quede salado pondremos un trozo de pan o media cebolla.

En los guisos con legumbres no pondremos sal, estas absorberán el exceso de sal.

Por último decir que el bacalao no se debe cocinar mucho tiempo, de otra forma se endurece y pierde sabor.

<https://www.mepillasquisando.com>