



BACALAO AL PIL PIL



Tiempo preparación: 30 minutos

Para 4 personas:

- 4 lomos de bacalao gourmet
- 350 ml. de aceite de oliva virgen
- 4 dientes de ajo
- 2 cayenas

PREPARACIÓN:

1. Necesitamos una cazuela ancha de barro, de tal forma que podamos colocar todos los trozos de bacalao sin que se monten unos sobre otros.
2. Ponemos en una sartén una buena cantidad de aceite. En él pochamos 3 dientes de ajo y una cayena. A los 3 minutos retiramos los ajos y la cayena.
3. Sacamos los ajos y la cayena cuando estén dorados y si hace falta **echamos más aceite** para hacer el bacalao al pil pil. Más o menos la cantidad es de un dedo de aceite. Cuando los ajos comiencen a dorarse retiramos la cazuela del fuego y dejamos que el aceite se temple. No podemos echar el bacalao en el aceite caliente ya que comenzaría a freírse y no conseguiríamos la salsa pil pil.
4. En cuanto el aceite esté templadito volvemos a poner la cazuela al fuego medio-bajo. Colocamos los lomos de bacalao asegurándonos de ponerlos con la piel para abajo.
5. Comenzamos a **mover el pescado para adelante y para atrás** para que se vaya haciendo el pilpil por la mezcla de la gelatina del bacalao y el aceite. Cocinamos a fuego medio-bajo.
6. Cuando la salsa esté lista y el pescado en su punto, apagamos el fuego y servimos. Decoramos los platos con los ajos dorados.

TRUCO:

Para ligar la salsa. Vamos poniendo en la sartén el aceite templado y poco a poco vamos "batiendo" con la ayuda del colador. En 15 segundos veréis que la salsa se ha ligado y podemos comer un delicioso bacalao al pil pil.