



1 kilo bacalao



puchero agua



cazuela



tartera



sartén un cuarto litro aceite



3 dientes ajo vertido del medio litro aceite



añadido del agua

Bacalao al Pil-Pil

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva



BACALAO AL PIL - PIL

RACION PARA 4 PERSONAS

RECETA

- BACALAO. - REMOJO. —** De víspera, pondremos a remojo en un puchero lleno de agua 1 kilo de bacalao en trozos y renovaremos el agua tres o cuatro veces. Al día siguiente, sacaremos los trozos, los escamaremos bien, los colocaremos con la piel hacia arriba en una cazuela y los cubriremos de unos 3 dedos de agua. Luego, acercaremos la cazuela a un fuego no muy vivo hasta que esté a punto de hervir; o sea que, en cuanto empiece a soltar espumilla, retiraremos la cazuela y dejaremos enfriar.
- CAZUELA.**
- TARTERA DE BARRO. —** Untaremos de aceite una tartera en la que pondremos los trozos de bacalao con la piel hacia arriba y después de quitarles las espinas grandes. Reservaremos el agua de la cazuela para utilizarla luego.
- ACEITE.**
- SARTEN. - ACEITE. —** Calentaremos en una sartén 1 cuarto de litro de aceite y le echaremos 3 dientes de ajo picados. Antes de que éstos se doren, retiraremos del fuego la sartén y esperaremos a que se enfríe el aceite.
- AJOS.**
- TARTERA. - BACALAO. —** Seguidamente, verteremos la mitad del aceite sobre los trozos de bacalao y arrimaremos la tartera a un fuego no muy fuerte. Echaremos poco a poco, mientras damos a la tartera un movimiento de vaivén en redondo, 2 cucharadas del agua que tenemos en reserva y la otra mitad de aceite, sin dejar de mover ni un instante hasta que se espese la salsa y vaya quedando blancuzca; operación que durará unos 20 minutos. El continuo vaivén de la tartera (como no sea breves segundos) evitará que predomine el aceite y la salsa resulte empalagosa. Si queremos aumentarla, añadiremos otro poco del agua en reserva.