Bacalao dorado con patatas paja.



Bacalao dorado

Hoy os voy a contar una nueva versión del bacalao dorado, receta Portuguesa, a la cual tengo verdadera devoción. Ya la preparaba con una versión que me contaron en su día en Coimbra (Portugal), de eso hace más de 25 años. Este verano , en mi viaje al Norte de Portugal y Lisboa, iba degustando este magnifico plato. Esta receta me sorprendió en un Restaurante en Lisboa, y le pregunté al dueño por ese toque crujiente que me gustó tanto.

Así que me he puesto en marcha. Tenia bacalao desalado que compré en Ponte de Lima (Portugal), excelente calidad a muy buen precio. En la Propia ciudad de Lisboa , las patatas paja y unos huevos ecológicos estupendos que me regalo mi amigo @joandejo , que he conocido a través de Instagram.

El truco para que nos salga con toque crujiente, es añadir las patatas paja en dos tandas. Estas de Portugal son muy finitas , y así queda estupendamente. El bacalao lo he tenido desalando 24 horas, tiempo para mi suficiente, ya que eran migas gordas. Le cambie el agua cada 8 horas y lo mantuve en nevera.

INGREDIENTES: 3/4 personas

- 300 gr de bacalao en salazón (migas gordas).
- 150 gr de patatas paja.
- 4 huevos de gallina ecológicos.
- 1 cebolla mediana.
- 9 aceitunas negras sin hueso.
- aceite de oliva virgen extra.
- sal, con moderación.
- perejil para espolvorear (opcional).

PREPARACIÓN:

Paso 1:

Las migas de bacalao ya desaladas las vamos a poner en un escurridor para que suelten toda el agua. Después comprobaremos que no tengan espinas y las prepararemos a trozos lo mas regulares posibles.

Cortamos la cebolla en juliana, picamos las aceitunas a cuchillo, tal como vemos en la foto.



bacalao dorado con patatas paja

Paso 2:

En una sartén con aceite de oliva, vamos a pochar muy lentamente la cebolla. Cuando este blanda y medio confitada , añadiremos el bacalao. Como lo hemos tenido escurriendo, y son trozos gordos también lo vamos a confitar a fuego muy lento, hasta que se vea que se separan las lascas. Nuestra misión es que el bacalao no se reseque.



bacalao dorado con patatas paja

A continuación añadimos las patatas paja (100 gr) , removemos y los huevos.



bacalao dorado con patatas paja
Aquí se ve perfectamente el tamaño de las migas de bacalao y lo finitas que son las patatas paja.

Añadimos los huevos , rompemos rápidamente, sin que cuajen demasiado y apagamos el fuego. Añadimos mas patatas paja (50 gr) , removemos y listo para emplatar.



bacalao dorado con patatas paja

Paso 3:

Podemos añadir el perejil picado en este momento, o simplemente espolvorear. Yo esta vez no he puesto , y he decorado con las aceitunas negras picadas.

Salen 3 raciones generosas, que las he presentado así.



bacalao dorado con patatas paja