

Bacalao Skrei al pil pil



Bacalao al pil pil

Hoy voy a explicar una forma muy sencilla de preparar un Bacalao al pil pil. Fácil receta donde las haya y que sale de 10. Hasta que no descubrí el truco del colador no me salía ni uno.

He utilizado bacalao fresco, concretamente el Skrei, un bacalao Noruego al que le llaman el más sibarita. Podemos encontrarlo en el mercado entre finales de enero hasta principios de abril. Si no habéis probado, realmente lo recomiendo. Yo aprovecho siempre su temporada y además lo compro en piezas enteras. Así , además de salir más económico, pido en la pescadería que me lo preparen a mi gusto. Normalmente, la cabeza la utilizo para caldo, aunque en alguna ocasión pido que me separen el cogote y la ventresca, que es una parte especialmente deliciosa y jugosa para hacer a la espalda . En esta receta voy a utilizar los lomos del bacalao. También deciros que para que me salieran del mismo tamaño, he recortado los restos , que además me van a servir para hacer otra receta que subiré en breve.

Ahora ya me centro en la manera de hacer un pil pil fácil, que de verdad no se tarda nada. Y solo necesitamos 4 ingredientes: Bacalao, aceite de oliva virgen extra, ajos y guindilla o cayena.

Lo primero es secar bien el bacalao, utilizar el aceite que lo cubra a ras , y para ello intentar siempre no escoger una cazuela demasiado grande ni demasiado alta, ahorraremos una cantidad de aceite tremendo. El aceite no tiene que estar a una temperatura elevada, al contrario, siempre suave ya que vamos a confitar tanto los ajos como el bacalao , no a freír el bacalao. Lo ideal sería hacerlo en barro, pero como yo lo

he preparado en inducción pues por lo menos os puedo orientar que la potencia que he utilizado es un 3- 4 de un nivel de 9. Es decir una temperatura que no supere los 60 grados, . Después ligaremos el pil pil con un colador , y no tardaremos para 2 trozos mas de 3 minutos. Eso si, para ligarlo ya apartadito del fuego.

Así que empezamos con mis truquis caseros.

INGREDIENTES: 2 personas

- 2 lomos recortados de bacalao fresco Noruego (200 gr pieza)
- aceite de oliva virgen extra , hasta cubrir al ras.
- 4 dientes de ajo , cortados a laminas.
- guindilla al gusto (he utilizado cortada y ya envasada, pica menos).

PREPARACIÓN:

Paso 1:

Como he explicado al principio, vamos a preparar los lomos lo más iguales posibles , para que se vayan confitando al mismo tiempo . Con los recortes , pues haremos otra receta, hay múltiples combinaciones . Se lavan bien , y se secan. Reservamos.

Ponemos el aceite en una cazuela, a temperatura suave y cuando alcance mas o menos los 60 grados , añadiremos los ajos laminados y las guindillas al gusto. En un fuego de inducción , esa temperatura normalmente se alcanza a un nivel 3 – 4 , dependiendo de la marca.



Bacalao Noruego

Si os fijáis en la foto , sólo se ve una pequeña burbuja. Eso

es que los ajos se están confitando , y sabremos que están listos cuando suban a la superficie. Aquí retiramos ajos y guindilla y reservamos en un papel absorbente.

Paso 2:

Comienza el turno del bacalao, y lo ponemos en la cazuela. Primero piel hacia arriba unos 4 o 5 minutos, dependerá del grosor. Si queremos vamos moviendo la cazuela, siempre movimientos circulantes. Después le daremos la vuelta con ayuda de dos paletas, para que no se rompa y otros 4 o 5 minutos . Poco a poco vamos a ir viendo como suelta la gelatina y se empiezan a separar las laminas y cambia de tonalidad hacia un blanco más mate.



Bacalao al pil pil

Paso 3:

Retiramos el bacalao, y lo ponemos en cazuela de barro individuales , y con el fuego apagado vamos a ligar el pil pil. Para eso he utilizado el colador. Y vamos que si se nota. Me ha costado que no llega ni a 3 minutos ligar la salsa. Nada, con movimientos circulares y ya está.



Bacalao al pil pil

Vertemos la salsa ya ligada sobre el bacalao , incorporamos los ajitos y guindillas...y a COMER!!