Receta de Bacalao Al Pil Pil

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, Para este viernes os dejo una nueva receta de bacalao que seguro os encantará, y sobre todo a algun@s de nuestr@s seguidor@s que sé que la baba se les va a caer.

Ingredientes

- Lomos de bacalao, mejor Noruego (cuatro lomos o mas según comensales)
- Aceite de oliva (uno o dos vasos)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Guindilla picante
- Pimientos morrones (opcional)

Modo de Preparación

1. Desalar el bacalao
2. En una cazuela, mejor de barro, poner el aceite a calentar y freír los ajos y la guindilla durante unos dos minutos y retirarlos
3. Poner el bacalao en el aceite con la piel hacia arriba y con el fuego suave, agitar la cazuela en vaivén
4. Cuando empiece a salir la gelatina, mover la cazuela en círculos para que ligue la salsa, siempre manteniendo el fuego suave sin llegar a hervir, pues se cortaría la salsa
5. Añadir los ajos y la guindilla reservados, servir caliente y si queréis podéis adornar con unas tiras de pimiento morrón y.....buen provecho!!!