

Bacalao al pil pil

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Bacalao: 300 g

Perejil picado: A gusto

Pimienta de Cayena: A gusto

Caldo de pescado: 100 cc

Ajo: 4 Dientes

Aceite De Oliva: 105 cc

Preparación de la Receta

- Calentar en una sartén el aceite de oliva sin que llegue a los 150°C.
- Agregar el *ajo* pelado y la sal y la pimienta de *Cayena*, dejar unos minutos para que aromatice y extraer del aceite.
- Dejar que disminuya la temperatura del aceite hasta 50°C, introducir el bacalao con la piel hacia abajo.
- Mover continuamente la sartén, poniéndola y sacándola del fuego para que el aceite no sobrepase los 80°C y la salsa de aceite coagule de manera homogénea por acción de la *gelatina* del pescado.
- Cocinar durante 15 min hasta que el pescado esté en su punto.
- Retirar y escurrir sobre papel absorbente.
- Si la salsa está demasiado espesa agregarle caldo de pescado.
- Terminar con *perejil* picado y rectificar la sazón.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bacalao-al-pil-pil-3>