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 150ºC.
- 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 50ºC, introducir el bacalao con la piel hacia abajo
- Mover continuamente la sartén, poniéndola y sacándola del fuego para que el aceite no sobrepase los 80ºC 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 absorvente
- 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