Bacalao al pil pil y papas con refrito

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bacalao al Pil Pil, versión Borja

Papas: 2 Unidades
Aceitunas negras descarozadas: 10 Unidades
Ajo: 5 Dientes
Vino Blanco: 1 Taza
Perejil picado: 1 cda.
Sal: A gusto
Agua: 1 Taza
Bacalao desalado: 800 g
Aceite De Oliva: 1 Taza
Vinagre de vino: A gusto

Bacalao al Pil Pil, versión María Luz

Papas: 2 Unidades
Bacalao desalado: 800 g
Aceite De Oliva: 1 Taza
Sal: A gusto
Morrón rojo asado: 2 Unidad
Ajo: 1 Cabeza

Preparación de la Receta

Bacalao al Pil Pil, versión María Luz

- Corte el bacalao desalado en postas.
- Pele los dientes de *ajo* y quíteles el brote.
- En un recipiente coloque el aceite de oliva junto con la mitad de los ajos.
- Corte los morrones asados en juliana.
- Cocine las papas con piel en agua con sal hasta que estén tiernas pero firmes
- Terminada la cocción quíteles la piel y córtelas en bocados regulares.

Bacalao al Pil Pil, versión Borja

- Corte el bacalao desalado en postas.
- Acomode el bacalao en una placa, incorpore un hilo de aceite de oliva, vino blanco y agua, cocine en horno precalentado a 170°C durante 7 minutos.
- Pele los dientes de *ajo* y córtelos en rodajas.
- En un recipiente coloque el aceite de oliva junto con los ajos.
- Cocine las papas con piel en agua con sal hasta que estén tiernas pero firmes
- Terminada la cocción quíteles la piel y córtelas en rodajas.
- Pique las aceitunas negras y luego tuéstelas en una sartén con unas gotas de aceite de oliva durante aproximadamente 15 minutos, hasta que se sequen.

Armado

- Para la versión de María Luz

- En una cazuela caliente vuelque el aceite de oliva con los ajos, cuando tome temperatura incorpore las postas de bacalao con la piel hacia arriba, cocine a fuego mínimo y mueva la cazuela continuamente, transcurridos unos minutos de cocción incorpore ¼ taza de agua y siga moviendo hasta que el aceite emulsione con el bacalao y se forme una salsa espesa.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore el resto de los ajos, luego incorpore la juliana de morrones asados, sazone con sal y cuando los morrones comiencen a dorarse levemente, retire del fuego
- Reserve la mitad de los morrones salteados con *ajo* para el emplatado de Borja.

- Para la versión de Borja

- Transcurridos los 7 minutos de cocción del bacalao, retírelo del horno y acomode las postas en una sartén, luego báñelo con el aceite de oliva con ajos y cocine a fuego lento mientras mueve la sartén hasta emulsionar el aceite con el bacalao
- Terminada la cocción colóquelo sobre un plato y desmíguelo, luego agregue una o dos cucharadas de la emulsión de la cocción y mezcle.
- Coloque las papas en una fuente y sazónelas con una vinagreta de *vinagre* de vino, sal y aceite de oliva, por ultimo espolvoréelas con *perejil* picado

Presentación

- Para el emplatado de María Luz

- En el plato de presentación sirva una posta de bacalao con la salsa de la cocción y acompañe con las papas con refrito de *ajo* y *morrón*.

- Para el emplatado de Borja

- Sobre el plato de presentación coloque un aro de aproximadamente 7cm de diámetro, forme dentro de este una base con rodajas de papas, encima forme una capa de bacalao

desmigado, luego cubra con la morrones salteados con *ajo*, nuevamente una capa de *papa* y termine con bacao, quite el aro y salsee con la emulsión.
- Decore el plato con morrones y ajos salteados y espolvoree con aceitunas secas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bacalao-al-pil-pil-y-papas-con-refrito