Bacalao al Pil-Pil

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas: 4 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Vino Blanco: 1 Taza
Caldo de pescado: 1/2 L
Bacalao desalado: 950 g

Aceite de ajo

Aceite De Maíz: 1 Taza
Ajo: 6 Dientes

Aceitunas secas

Aceitunas negras descarozadas: 20 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte el bacalao en trozos y úntelo con aceite de oliva.
- En una placa con aceite de oliva disponga los trozos de pescado junto con una taza de caldo de pescado y vino blanco, cocine en horno precalentado a 170ºC durante 5 minutos aproximadamente.
- Retire y coloque los trozos de pescado en una sartén junto con el líquido de cocción, lleve a fuego.
- Pele y corte las papas en rodajas.
- En una sartén caliente con aceite dore las papas de un lado, luego dispóngalas en una placa y termina la cocción en horno.

Aceite de ajo

- Pele y corte los dientes de *ajo* en finas láminas.

- Coloque en una olla aceite de maíz junto con las láminas de *ajo*, lleve a fuego mínimo.

Aceitunas secas

- Pique las aceitunas.
- En una sartén caliente sin materia grasa saltee las aceitunas a fuego mínimo hasta secarlas.

Armado

- Mientras cocina el pescado a fuego mínimo, incorpore de a poco y en forma de hilo el aceite de *ajo*, una vez emulsionado retire del fuego.

Presentación

- Sirva en el centro de un plato un colchón de papas, encima una porción de pescado y salsee con la salsa de la cocción.
- Decore con la aceitunas secas y hojas de *perejil*.

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