

# Bacalao pil pil

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Guindilla picante:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** 75 cc

**Ajo:** ½ Diente

**Bacalao:** 1 k

## Preparación de la Receta

- Hidrate el bacalao en abundante agua durante 72 horas aproximadamente cambiando el agua cada 8 horas.
- En una sartén caliente el aceite de oliva, con el *ajo* y la *guindilla*.
- Retire el *ajo*, la *guindilla* y baje la temperatura del aceite a 50° C.
- Agregue el bacalao con la piel hacia abajo y cocine manteniendo la temperatura del aceite.
- Remueva constantemente hasta obtener una salsa cremosa y blanca.

## Presentación

- Sirva en platos individuales

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