Parrusalda de bacalao y puré de patata al pil pil



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bacalao

Bacalao: 800 g
Aceite De Oliva: 100 cc
Ajo: 2 Dientes
Pimienta de Cayena: A gusto

Caldo de verduras

Papas: 2 Unidades
Zanahoria: 1 Unidad
Puerros: 2 Unidades
Agua: 1 L
Aceite De Oliva: 50 cc

Puré de patata

Pil pil: 2 cdas.
Leche: 50 cc
Papas: 1 k
Perejil: A gusto
Sal: A gusto
Caldo de carne en cubo: Una pizca
Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

Caldo de Verduras

- Pele la *zanahoria* y corte en rodajas finas.
- Corte los puerros en rodajas finas.
- Pele las papas y corte en trozos parejos.
- En una *cacerola* con aceite de oliva rehogue la *zanahoria* el *puerro* y las papas.

- Agregue el agua y deje cocinar durante 30 minutos a partir del hervor.
- Cuele el caldo y reserve

Bacalao

- Sumerja el bacalao en agua y deje reposar durante 36 horas cambiando el agua cada 8 horas.
- Retire las aletas del bacalao y la espina dorsal.
- Corte el *lomo* del bacalao en porciones y reserve.
- Pele el *ajo*, corte al medio y retire el brote.
- En una sartén sobre fuego bajo, caliente el aceite de oliva con el *ajo* y las cayenas.
- Incorpore las piezas de bacalao del lado y cocine del lado de la piel.
- Incorpore las aletas de bacalao, y continúe la cocción bañándolo con el aceite de cocción.
- Retire el excedente del aceite de la sartén y reserve.
- Fuera del fuego realice movimientos suaves circulares a la sartén añadiendo el aceite reservado poco a poco hasta formar el pil pil.
- Retire las piezas de pescado y pase el pil pil a través de un *tamiz*.
- Reserve el pil pil para la elaboración del puré.

Puré de patata

- Pique finamente el *perejil*.
- Pele las papas, corte en rodajas y cocine en abundante agua salada en ebullición.
- Escurra las papas y redúzcalas a puré dentro de la *cacerola*.
- Agregue la leche, el aceite de oliva, el caldo, el *perejil*, el pil pil y mezcle bien sobre fuego suave hasta que tome temperatura.

Presentación

- En el centro de un plato hondo sirva un poco de puré, encima acomode el bacalao y sirva el caldo por los bordes sin cubrir el pescado.
- Decore con *perejil* fresco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/parrusalda-de-bacalao-y-pure-de-patata-al-pil-pil