

BACALAO CLUB RANERO

Ingredientes 4 pax:

Bacalao desalado, unos 200-250 gr/pax.
250 cc. de aceite de oliva virgen extra
1 cabeza de ajo

Para la fritada:

2-3 pimientos verdes
1 cebolla grande
3-4 tomates pequeños
2 piezas de pimiento choricero

Como hemos comprado el bacalao desalado, no es necesario ningún proceso previo.

Pondremos en una sartén pequeña el aceite con los ajos, (...yo los hago picados fino), y dejamos a fuego suave hasta que se doren un pelín.

Reservamos los ajos, y en este aceite confitaremos el bacalao, procurando mantener la temperatura del mismo por debajo de 90 °C. Pasados unos 3-4 minutos damos la vuelta a la tajada y tenemos otros 3-4 minutos. El bacalao no se hará completamente, pero lo terminaremos de hacer al calentarlo en la salsa previamente al momento de servir. Sacamos el bacalao a otro recipiente y hacemos un pil-pil con el aceite y la gelatina que haya sacado el bacalao.

FRITADA: Cortamos la cebolla y el pimiento verde en juliana, y el tomate lo pelamos, quitamos las pepitas y el agua y cortamos en daditos. El pimiento choricero se remoja en agua caliente y se saca la carne y se pica finamente (puede reservarse alguna tira para decorar).

En una sartén freímos a fuego suave la cebolla 10-15 minutos. Añadimos el pimiento verde, y dejamos otros 10-15 minutos. Finalmente echamos el tomate y la pulpa del pimiento choricero, salamos, dejándolo hacer hasta que seque pero que no se deshaga el tomate.

Quitamos el aceite sobrante de la fritada y añadimos el pil-pil, mezclando para que ligen.

Incorporamos las tajadas de bacalao con la piel hacia arriba y calentamos, moviendo en círculos de vez en cuando, para que no se desligue la salsa.

PRESENTACION: En platos previamente calentados, se pone una cama de la salsa de pil-pil con piperada y sobre ella se pone una tajada de bacalao. Se puede adornar con los ajos reservados, por encima, o con alguna tira de choricero, o con alguna ramita de perejil... al gusto!

ON EGIN!!