



BACALAO CONFITADO



INGREDIENTES:

- 1 kg. de bacalao en salazón.
- 3 dientes de ajos.
- Pimientos del piquillo.
- 500 ml. de aceite de oliva virgen extra.

ELABORACIÓN:

- 1.- Cortar en trozos el bacalao y ponerlo en remojo 48 horas cambiándole el agua 4 ó 5 veces por día.
- 2.- En una sartén grande, poner aceite de oliva y calentar suavemente. Introducir el bacalo y cocinar a fuego lento hasta que esté tierno.
- 3.- Laminar tres dientes de ajos y tostarlos ligeramente en el aceite de oliva.
- 4.- En una sartén poner unas gotas de aceite de oliva y pasar los pimientos del piquillo. Servir el bacalao con los ajos dorados y con el pimiento.

CONSEJOS:

Utilizar un bacalao con el lomo blanco y de tamaño grande.

Controlar siempre el calor del confitado, nunca debe superar los 80°, cuando empiece a hervir lo retiraremos del fuego.

Con la gelatina que se obtenga se puede reservar y hacer un pil-pil para otra elaboración emulsionado esta gelatina en frío con un poquito de agua y aceite del confitado.

Para conservar el bacalao introducirlo con el aceite en un bol y taparlo con plástico de cocina.

Para calentar volver a poner al fuego con un poco de aceite en una sartén o bien introducir en el microondas con una tapadera.

Se puede servir frío acompañado de una ensalada o al natural.