

RECEPTA BACALLÀ AL PIL-PIL:

INGREDIENTS:

- 6 lloms generosos de bacallà dessalat (1 kg aproximadament, per a 4 racions)
- 350 ml d'oli d'oliva verge extra
- 4 dents d'all



Per poder preparar un bon bacallà al pil-pil s'han de seguir els següents passos:

Preparació del bacallà al pil-pil:

1. Agafem una cassola, de manera que puguem col·locar tots els trossos de bacallà sense que es muntin els uns sobre els altres. Posem la cassola al foc amb tot l'oli i hi afegim els alls a làmines.
2. Cuinem els alls a foc baix fins que comencin a daurar-se. Hem de posar especial cura a no passar gaire els alls, ja que si no quedaran massa torrats. Si cal, podem retirar-los i afegir-los al final de la cocció del bacallà.
3. Quan els alls ja estiguin, retirem la cassola del foc i deixem que l'oli es trempi. No podem llençar el bacallà a l'oli calent, ja que començaria a fregir-se i no aconseguiríem la salsa pil-pil.
4. Quan l'oli estigui temperat tornem a posar la cassola al foc mitjà-baix. Col·loquem els lloms de bacallà assegurant-nos de posar-los amb la pell cap avall. El bacallà l'hem de coure a baixa temperatura (entre 53-60 graus centígrads), i mentre movem la cassola per crear la salsa. El secret d'aquesta salsa és el moviment constant de la cassola que farà que el peix prèviament dessalat deixi anar la gelatina. S'espesseix amb l'oli i l'all formant una emulsió fina.
5. Depenent una mica de la quantitat d'oli que fem servir ens portarà més o menys temps aconseguir la salsa i tindrem més o menys quantitat de salsa. Quan tinguem la salsa gairebé aconseguida, i si els lloms són gruixuts, pot ser necessari que els hàgim de fer la volta perquè es cuinin per l'altra banda. Ens esperem una estona i ja tindrem el nostre bacallà al pil-pil fet, ara únicament faltarà emplatar-lo i ja ho tindrem!

Esperem que la nostra recepta us hagi servit i que ho gaudiu mot.