



Bacalao al Pil Pil

Hoy me introduciré en la gastronomía vasca con esta receta.

INTRODUCCIÓN

En el fascinante mundo de la gastronomía vasca, el Bacalao al Pil Pil destaca como un plato emblemático. Originario de la región, este plato sofisticado combina la simplicidad de los ingredientes con una técnica precisa para lograr una armonía de sabores.

TIEMPO TOTAL DE ELABORACIÓN

Tiempo de preparación: 15 minutos (más el remojo del bacalao, si es necesario).

Tiempo de cocción: 20 minutos.

Tiempo total: 35 minutos.

DIFICULTAD DEL PROCESO

Dificultad: Media-alta. Aunque no es complicado, el Bacalao al Pil Pil requiere atención y técnica para lograr la textura perfecta de la salsa.

CANTIDAD DE PLATOS PARA LOS QUE DA DE RESULTADO LA RECETA

Esta receta de Bacalao al Pil Pil es ideal para 2 personas.

INGREDIENTES

2 lomos de bacalao desalado.

4 dientes de ajo, finamente picados.

Guindilla roja fresca (opcional), picada en rodajas finas.

200 ml de aceite de oliva virgen extra.

Sal (poca, teniendo en cuenta que el bacalao ya está desalado).

ELABORACIÓN

Hay que comenzar por asegurarse de que los lomos estén en su mejor estado. Si el bacalao aún conserva su salinidad, será necesario remojar los lomos en agua fría, cambiando el agua varias veces para desalarlo. Este proceso puede variar entre 12 y 24 horas según el tamaño, con la piel hacia arriba para que la sal no se quede atrapada. Seca los lomos cuidadosamente con papel de cocina antes de llevarlos a la sartén.

En una sartén antiadherente, hay que calentar generosamente el aceite de oliva virgen extra a fuego medio. El aceite actuará como base para la creación de la salsa Pil Pil que dará el carácter al plato.

Se colocan los lomos de bacalao en la sartén con la piel hacia abajo. Este primer contacto con el aceite caliente permitirá que el bacalao suelte sus jugos, esenciales para la formación de la salsa Pil Pil. Se cocina durante aproximadamente 5 minutos, siendo consciente de no voltear el bacalao demasiado pronto.

Es el momento de añadir los ajos finamente picados a la sartén. Si se prefiere un toque picante, es posible incorporar rodajas o pequeños trozos de guindilla roja. Ahora con movimientos suaves y envolventes, se mueve la sartén para que el aceite emulsione con los jugos del bacalao y los aromáticos ajos. Este proceso es la clave para la salsa Pil Pil.

Se continúa moviendo la sartén suavemente ajustando la intensidad del fuego según sea necesario. La emulsión debe adquirir una textura sedosa y homogénea. Este es el momento en que los ingredientes básicos se han transformado en una salsa llena de sabor y personalidad.

Permitiendo que la salsa Pil Pil se cocine durante aproximadamente 10 minutos adicionales, con el objetivo de lograr una textura espesa que envuelva cada pedazo de bacalao. La paciencia en este paso se recompensa con una experiencia gastronómica increíble.

Se ajusta la sal según las preferencias probando la salsa. Y con ello, el bacalao al Pil Pil se sirve caliente con su suntuosa salsa acompañada como un manjar con generosas porciones de pan para disfrutar de cada gota.

En cada paso de este viaje culinario, el Bacalao al Pil Pil revela su magia única. Desde la preparación cuidadosa del bacalao hasta la creación de la salsa Pil Pil, cada detalle se combina para ofrecer un plato que encarna la esencia misma de la cocina vasca.