



bacalao al pil pil

Ingredientes para 4 personas:

- 1 kg de bacalao (lomo de bacalao)
- 300 ml de aceite (mezcla de 1º y 4º)
 - 5 dientes de ajo
 - 1/2 guindilla fresca

Preparación:

En una cazuela amplia o tartera ponemos el aceite y sofreímos a fuego medio los ajos y la guindilla (sin pepitas) laminados.

Sacamos los ajos y la guindilla y confitamos el bacalao.

Cuando veamos que el pescado ya está casi hecho comenzamos a menear con ambas manos la cazuela en círculos. El bacalao irá soltando su gelatina que ligará con el aceite y éste se volverá opaco. Puedes tardar unos 10 minutos en hacer el pil pil.

También puedes adelantar el proceso sacando el bacalao cuando ya haya empezado a ligar la salsa y removiendo la salsa con un colador pequeño.

Sirve en cada plato una ración de bacalao cubierto de salsa y añade los ajos y guindilla del principio.

[Con las zarpas en la masa](#)