SAN SEBASTIAN
COOKING CLASSES

BACALAO AL PIL PIL

INGREDIENTES:

1 lomo de bacalao 250g

300g ajo en rodajas de ajo y chile cayena

Para el pil pil:

250 g de pieles de bacalao

250g de aceite de ajo confitado (para 250g de aceite de oliva virgen, 3 cabezas)

En una cacerola pondremos los 250g de aceite y añadiremos el ajo pelado sin germen para confitarlo.

Una vez que el aceite esté confitado, escurre y añade el mismo peso de aceite que las pieles de bacalao. En este proceso será muy importante que no llegue a un punto de ebullición, tiene que ser una cocción muy suave.

En otra cacerola pondremos el filete de bacalao y lo cubriremos con aceite de ajo.

El mismo proceso que las pieles. No debería hervir. En cuanto veamos que el bacalao ha liberado el colágeno y las rodajas de carne están ligeramente separadas, retiramos.

Con la ayuda de un colador, drena las pieles y con una varilla procederemos a montar el pil pil. Por otro lado, haremos el pil pil de forma tradicional (con el aceite de haber cocinado el lomo). El aceite se separará del colágeno en un recipiente frío y, poco a poco, con movimientos circulares, añadiremos el aceite para emulsionar el pil pil. En el último momento, añade el solomillo y déjalo hervir a fuego lento durante 2 minutos. Presenta el solomillo con pil pil encima, ajo frito, perejil frito y unos chiles de cayena fritos por encima.