

¿Sabes cómo cocinar kokotxas de merluza al pil pil?

Ingredientes

Para una ración:

- - 180 g de kokotxas de merluza limpias
- - 1 guindilla
- - 3 dientes de ajo
- - Perejil picado
- - 120 ml aceite de oliva virgen extra suave
- - Sal

En el restaurante [Charolais](#) de Fuengirola, su jefe de cocina, Jesús Bosque, borda este plato. Lo elabora siempre al momento sin "trampa ni cartón", consiguiendo un sabor y textura maravillosos, no sólo de las kokotxas en sí, sino de la salsa, en la que no podremos dejar de mojar pan.

Elaboración:



- Refrescamos y lavamos las kokotxas de merluza en poca cantidad de agua fría con sal, como medio vaso, durante unos minutos. De esta manera las salamos y su textura gana en consistencia.

- Calentamos el aceite de oliva virgen extra suave en una sartén y sofreímos los ajos, cortados en finas laminas, junto con la guindilla, a la que habremos quitado las semillas. Cuando el ajo esté dorado y crujiente, lo retiramos y reservamos para añadirlos al final, y así, evitar que se reblandezca.



- Dejamos que el aceite pierda temperatura y se temple un poco. A continuación, echamos las kokotxas en la sartén a fuego medio, sin que llegue a hervir nunca, y comenzamos a agitarla con un movimiento circular en un plano horizontal, para entendernos, similar al que podemos efectuar para oxigenar una copa de vino.



- Cuando empiecen a salir burbujas alrededor de las kokotxas, retiramos del fuego y continuamos con el "meneo" para ligar la gelatina con el aceite. Pero si vemos que cesa el burbujeo, podemos ponerlas de nuevo al fuego, jugando así con la temperatura, que no debe ser muy caliente; más bien templada..

- Un truco para ligar la salsa, sin duda, la clave de esta receta, es utilizar un colador, introduciendo la parte de la malla, y batiendo la salsa con los "famosos" movimientos circulares, y veremos cómo la salsa comienza a espesar como por arte de magia.



- Una vez ligada la salsa, añadimos el perejil finamente picado, y los ajos crujientes.
¡Que aproveche!