

Bacalao al pil pil de Charolais

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 2 cabezas de ajo peladas y laminadas
- 1,5 litros de aceite de oliva sabor suave
- 4 lomos de bacalao desespinado
- 2 guindillas
- Perejil
- Verduras rehogadas para acompañar (opcional)

/ Preparación

Preparación:

- Dorar los ajos en aceite junto con guindillas.
- Colar el aceite y confitar el bacalao en ese mismo aceite, haciéndolo a baja temperatura y a fuego lento durante 4 o 5 minutos.
- Sacar el bacalao y reservar.
- Colar el aceite y montar la salsa pil pil con unas varillas y un poco de paciencia hasta que espese.
- Para emplatar, poner el lomo de bacalao en un plato plano, napar con el pil pil y acompañar con verduras rehogadas si se quiere. Decorar con los ajos laminados fritos.