



BACALAO PIL PIL

Iñaki Ogazon

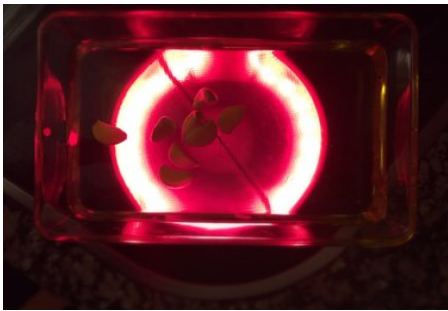
INGREDIENTS

60 MINUTES 4 SERVINGS

- 1 bacalao entero
- 1 diente de ajo por persona
- 500 ml aceite de oliva

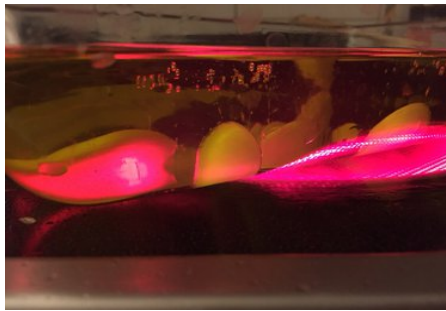
TAGS

#bacalao #bakalao #tradicion #vasco



1

Doramos los ajos. A fuego medio bajo.



2

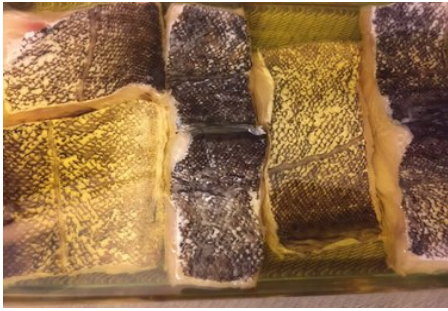
Hemos cocinado con una bandeja pirolítica, de cristal. Cualquier recipiente vale. Cazuela de barro es ideal.



3

Cuando los ajos están dorados, los retiramos.





4

Sumergimos el bacalao en aceite. Debes poder tocar el aceite con el dedo sin quemarte.



5

Va soltando el suero y se liga la salsa haciendo un vaivén.



6

Para acelerar el proceso usamos un colador.



7

Emplatanos y napamos el bacalao con el pil pil. Terminamos con el ajo dorado y un poco de perejil.

