

Por: Miguel Ángel Mateos

CookinBig

Taco de Bacalao confitado con Ajo, Salicornias y su Pil Pil



DIFICULTAD
MEDIA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
PRIMERO



TIEMPO DE PREPARACIÓN
40 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
SPRING BLANCO

Ingredientes

- 1 cabeza de Ajo Spring Blanco Big Garlic
- 4 dientes de Ajo Negro
- 1 Guindilla Roja
- 500 cl Aceite de Oliva
- 1 vaso de Agua (250 ml)
- 800 gr de Lomo de Bacalao
- Salicornia fresca
- Crema de Ajo (recetas anteriores)

Paso a Paso



1. Lo primero que vamos a hacer es pelar los dientes de ajo y laminarlos.
2. En una cazuela, ponemos 2 dedos de aceite de oliva y añadimos los dientes de ajo y varias rodajas de guindillas (al gusto). Lo ponemos todo a fuego bajo, muy suave, hasta que los ajos empiecen a “bailar” despacito. Entonces, añadiremos el lomo de bacalao con la piel hacia arriba y lo dejamos 1 minuto. Después retiramos la cazuela del fuego, sin sacar el bacalao del aceite.
3. En el momento en que la carne del bacalao cambie a color blanco y salgan pequeñas burbujas blancas en el aceite, sacamos con mucho cuidado los lomos de bacalao del aceite y los reservamos.
4. **Preparación del Pil Pil:** Decantamos el aceite, quedándose en la cazuela los posos blancos (la gelatina del bacalao), y con ayuda de una varilla, los removeremos añadiéndole a chorro fino el aceite del confitado (el que recién habíamos decantado).
5. Cuando veamos que ya tenemos la textura deseada, dejamos de remover y reservamos nuestro pil pil.
6. Para la crema de ajo negro, colocamos en un bol los dientes de ajo negro pelados y los machacamos con un tenedor. Una vez bien machacados, añadimos a chorro fino el aceite de oliva y vamos emulsionando hasta obtener la textura deseada.

TERMINADO DEL PLATO:

7. En un plato llano, colocamos 5 puntos de crema de ajo negro y varios puntos de crema de ajo.

En el centro del plato colocamos un lomo de bacalao confitado, lo cubrimos con el pil pil y colocamos sobre él, láminas de ajo dorado y guindilla roja, que habremos retirado del aceite antes de montar el pil pil. Terminaremos colocando varias ramitas de salicornia sobre la crema de ajo.

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Lo habitual es confitar los lomos de bacalao en una cazuela de barro y a medida que el bacalao va sacando la gelatina, se debe agarrar la cazuela con las dos manos y no dejar de mover dándole vueltas, con lo que poco a poco se va montando el pil pil, (de ahí su nombre, por el movimiento y ruido que realiza).
- Es muy importante que el aceite no coja mucha temperatura, ya que de lo contrario, no montará.
- Podemos ayudarnos de un colador, de una varilla e incluso de la batidora, para obtener nuestra salsa emulsionada.