

Bacallà la pil pil



Exquisit plat de la cuina vasca. Tota una festassa per al paladar. Vaja, que ens el guardem per quan fem celebracions especials.

Per 4 persones

Temps: 1 hora i 30 min.

Ingredients:

- – 8 talls de bacallà remullat de la ventresca, del rosari o de la cua
- – 2 alls
- – 1 trosset de pebrot “choricero”
- – 100 cc d’oli
- – Sal



Elaboració:

PAS 1: Es posa aigua en una cassola. Quan arrenca el bull s’hi

tira el bacallà i s'hi té uns segons fins que fa escuma. Es treu i s'escorre.

PAS 2: En una altra cassola de terra o de ferro s'hi posen l'oli, els alls i el pebrot. Es deixa escalfar i s'hi incorporen els talls de bacallà en eixuts.

PAS 3: Es fregeixen amb la part de la pell a sota i no es giren. Només es tapa la cassola perquè es coquin per tot arreu.

PAS 4: Es va sacsant la cassola sense parar, fins que es fa una emulsió entre el suc que deixa anar el bacallà i l'oli. Es té així fins que el peix en queda gairebé cobert. No es deixa bullir, si convé anem apartant del foc.

PAS 5: Retirem els talls i els col.loquem als plats.

PAS 5: Acabem de lligar la salsa amb un colador petit.

PAS 6: Servim la salsa damunt de cada tall i decorem amb uns tallets d'all de la cassola i una mica de romaní.





Bon Profit!