

Bacalao a la vizcaína



Ingredientes:

4 tajadas de bacalao desalado
2 cebollas
2 rodajas de pan
6 ajos
Aceite de oliva
10 ñoras
Pimientos verdes fritos para adornar

Preparación:

Para el bacalao a la vizcaína ponemos dos cebollas y dos dientes de ajo en una cazuela con seis cucharadas de aceite y los mantenemos hasta que la cebolla esté muy hecha, pero sin dorarse demasiado. Se añade entonces la miga de dos rodajas de pan y la carne de diez ñoras, que se habrán tenido en remojo.

Se da un hervor y se pasa por el chino, apretando. En otra cazuela se doran cuatro dientes de ajo, en diez decilitros de aceite. Se deja enfriar a 80 grados y se ponen sobre él cuatro tajadas de bacalao remojado, de manera que queden cubiertas.

Se dejan cocer en el aceite, manteniendo la temperatura durante diez minutos. Las tajadas se pasan a la salsa junto con unas cucharadas de aceite y gelatina. Se calienta suavemente sin que hierva.

El bacalao a la vizcaína se sirve acompañado de unas tiritas de pimiento verde frito.