Bacalao al pil pil

Ingredientes:

1 kg. de bacalao
3 dientes de ajo
3 cucharadas de pasas de Corinto
3 pimientos choriceros
1 vaso de vino blanco
1/2 l. de aceite de oliva virgen
perejil picado

Preparación:

Debemos partir el bacalao en ocho trozos, lavarlos bien para quitar toda la sal y ponerlo a remojo en agua fría durante 36-48 horas, depende de su grosor, cambiando el agua cada doce horas.

Pasado este tiempo escurrimos los trozos y les quitamos todas las espinas ayudándonos de una pinza. Ponemos en ese momento los pimientos a remojar en agua tibia y las pasas en vino blanco.

En una cazuela de barro ponemos el aceite y los ajos pelados a fuego muy lento. Deben hacerse durante media hora más o menos, pero sin que se quemen los ajos.

Retiramos los ajos y los majamos en un mortero. Ponemos el, bacalao en la cazuela colocando los trozos con la piel hacia abajo y lo mantenemos a fuego muy suave, hasta que empiece a salir a la superficie la gelatina del bacalao (suben como bolitas blancas). En ese momento comenzamos a mover la cazuela con suavidad en vaivenes como si

Bacalao al pil pil

hiciéramos un ocho. Cuando el aceite haya ligado, añadimos los ajos majados y seguimos removiendo para que se distribuya uniformemente.

Ahora sacamos los pimientos del agua, los abrimos, eliminamos las pepitas y raspamos la carne dejándola bien deshecha.

Vamos añadiendo la pulpa al bacalao, junto con las pasas y el vino blanco, sin dejar de remover la cazuela y con cuidado de que no se pegue el fondo. Esta tarea es complicada para una sola persona, así que lo mejor es que mientras uno mueve la cazuela, otro vaya añadiendo los ingredientes.

Seguimos moviendo un par de minutos más y ya está listo para ser servido.