COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Bacalao al Pil-Pil con Muselina de Ajo Negro

Receta para 4

Preparación: 15 min
Total: 45 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 4 lomos Bacalao
- [ ] 4 unidades Diente de ajo
- [ ] 250 ml Aceite de oliva virgen extra
- [ ] 1 unidad Guindilla cayena
- [ ] 3 dientes de ajo negro Ajo
- [ ] 1 unidad Huevo
- [ ] 1 pizca Sal

PREPARACIÓN

1. En una cazuela baja, confita los dientes de ajo laminados y la guindilla en el aceite de oliva a fuego muy suave, evitando que se doren en exceso, y luego retíralos.

2. Coloca los lomos de bacalao con la piel hacia arriba en el aceite templado y cocínalos a fuego mínimo durante 10 minutos, dejando que suelten toda su gelatina blanca.

3. Retira el bacalao y liga la salsa moviendo el aceite con un colador o realizando movimientos circulares con la cazuela hasta que la emulsión del pil-pil sea espesa y brillante.

4. Para la muselina, tritura un huevo con los dientes de ajo negro y una pizca de sal, añadiendo un chorrito del aceite del pil-pil hasta obtener una mayonesa suave.

5. Sirve el bacalao sobre la salsa pil-pil ligada, coloca una cucharada de muselina de ajo negro encima de cada lomo y gratina apenas un minuto antes de llevar a la mesa.