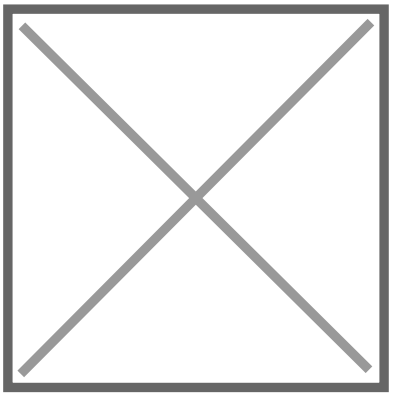
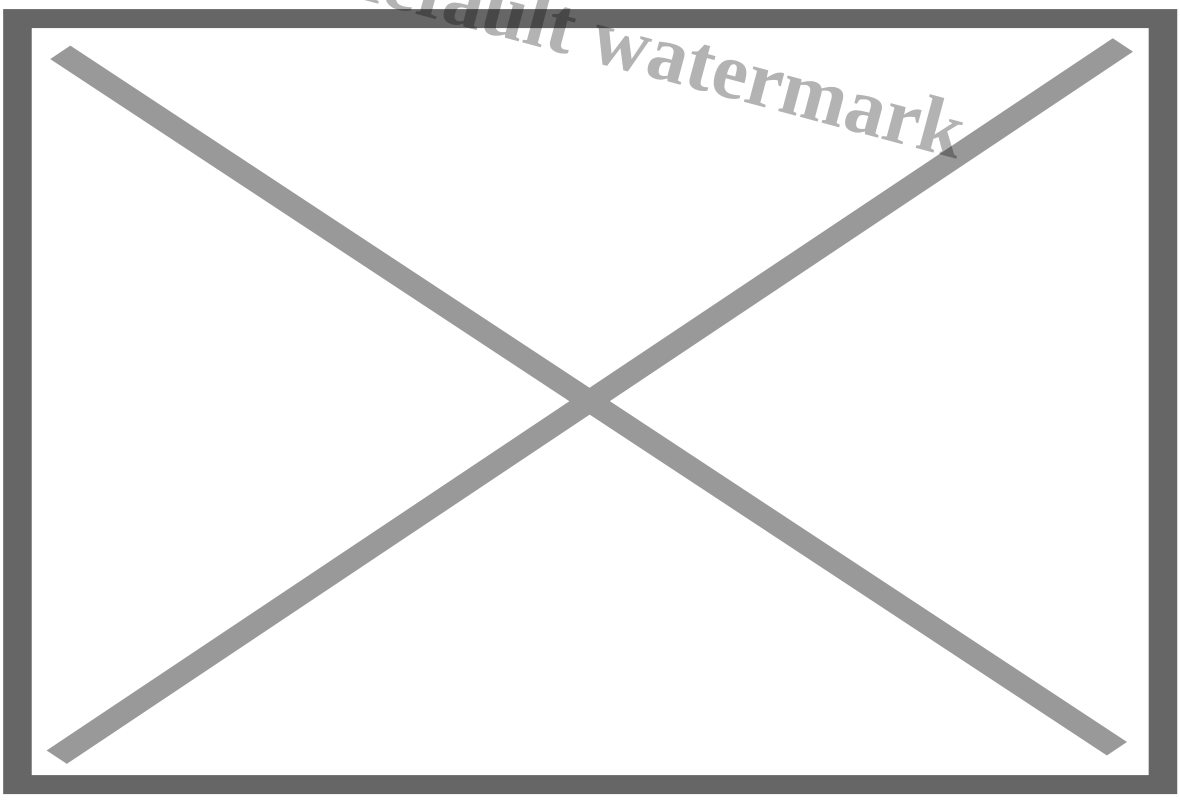


Kokotxas al pil-pil

DescripciÃ³n



TenÃa muchas ganas de conseguir Ã©sta receta y muchas mÃ¡s de que me saliera bien. Es una receta de MartÃn Berasategui y la verdad es que es un plato exquisito y lo mejor, muy fÃ¡cil de hacer.

Ingredientes: **(Para cuatro personas).**

- 1 kg de kokotxas de bacalao, pueden ser de merluza.

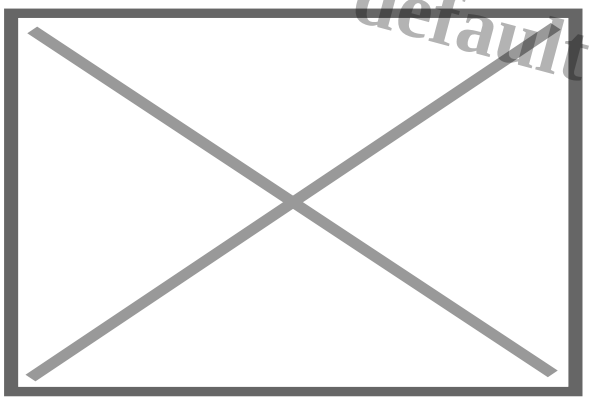
- 200 gr de aceite de oliva virgen extra.
- 1 guindilla cayena pequeÃ±a.
- 1 diente de ajo grande.
- Caldo de pescado **solo si es necesario.**
- Sal, perejil picado.

PreparaciÃ³n:

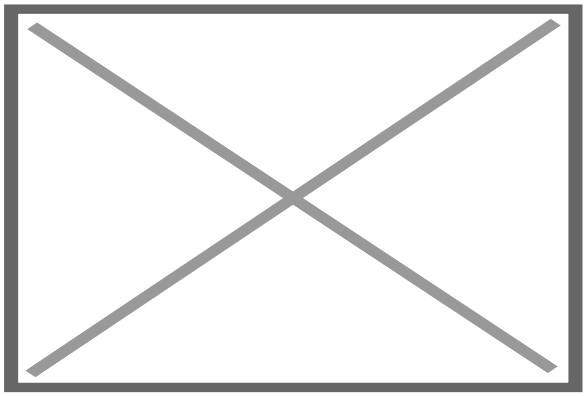
Metemos un cazo o cazuela pequeÃ±a (vacÃo) en el congelador una hora antes de empezar con la receta.

Lavamos las kokotxas, sazonamos y reservamos.

En una cazuela baja y ancha vertemos el aceite, los ajos picados y la cayena.

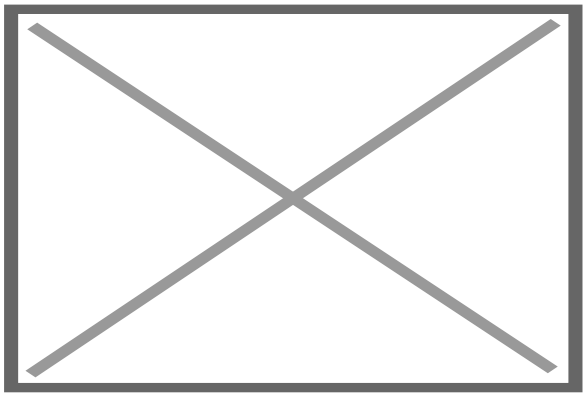


Ponemos al fuego y antes de que los ajos se quemen, disponemos las kokotxas con la piel para arriba, que se vayan confitando a fuego medio-suave.

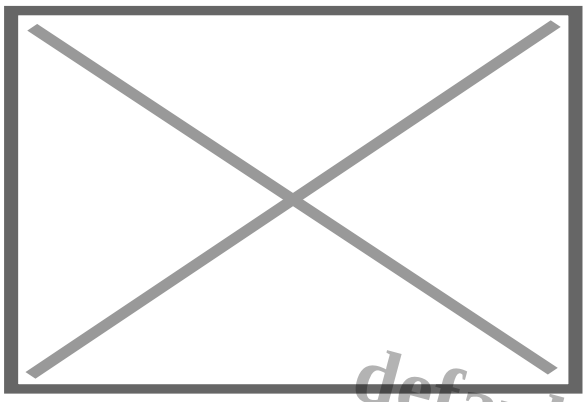


default watermark

Las dejamos un par de minutos y les damos la vuelta. Si no nos caben todas de una vez, las haremos por tandas, es decir hacemos unas pocas, retiramos a un plato y seguiremos con otras, asÃ hasta que se confiten todas. Sacamos el cazo o cazuela del congelador y escurrimos en Ã©l el aceite, no es necesario retirar las kokotxas de la cazuela (sÃ³lo escurrir el aceite).



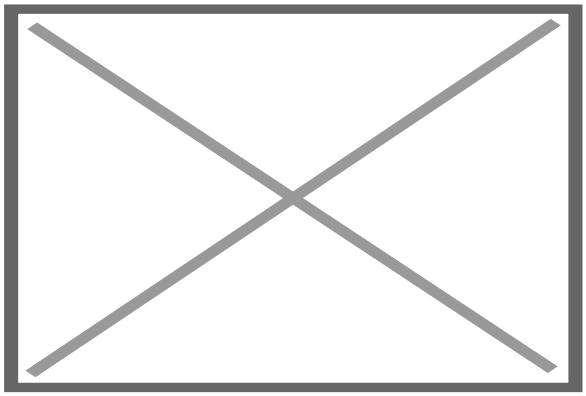
Sobre la encimera, vamos meneando enÃ©rgicamente con movimientos circulares la cazuela con las kokotxas, aÃ±adimos **poco a poco y en hilo** el aceite del cazo, sin dejar de mover las kokotxas. Vemos que empieza a salir el pil-pil en forma de gelatina de color amarillento (parecido a una mayonesa). Debemos agregar todo el aceite a la cazuela.



default watermark

Una vez conseguido el pil-pil, llevamos a fuego suave, si vemos que ha salido poca cantidad de pil-pil, vertemos un chorrito de caldo de pescado (de las veces que las he hecho nunca he necesitado aÃ±adirlo) y cocinamos durante un minuto aproximadamente, que las kokotxas estÃ©n tiernas. Espolvoreamos con perejil picado, rectificamos de sal y tendremos un plato delicioso y suave.

Una imagen vale mÃ¡s que mil palabras, Â¿o no?



Consejo: Meter el cazo en el congelador es bÃ¡sico para conseguir un buen pil-pil, porque se enfrÃa el aceite y nos facilita hacer la receta con rapidez.

default watermark

VisÃÂtanos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Danos tus opiniones o consultas en el correo: **hola@masqpostres.es**

O si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, pincha en Â«SuscrÃÂbeteÂ» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu mÃ³vil.

CategorÃa

1. Pescados y mariscos

Fecha de creaciÃ³n
enero 16, 2018
Autor
admin