



Kokotxas al pil-pil

Descripci3n



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 fÃcil 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.

Preparaci3n:

Metemos un cazo o cazuela pequeÃ±a (vacÃ±o) 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, así hasta que se confiten todas. Sacamos el cazo o cazuela del congelador y escurrimos en Ñ©l el aceite, no es necesario retirar las kokotxas de la cazuela (sÑ³lo escurrir el aceite).



Sobre la encimera, vamos meneando enérgicamente con movimientos circulares la cazuela con las kokotxas, añadiendo 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.



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 añadirlo) y cocinamos durante un minuto aproximadamente, que las kokotxas estén tiernas. Espolvoreamos con perejil picado, rectificamos de sal y tendremos un plato delicioso y suave.

Una imagen vale más que mil palabras, ¿o no?



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

default watermark

Visítanos 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 «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Pescados y mariscos

Fecha de creación

enero 16, 2018

Autor

admin