

BACALAO A LA VIZCAINA

EL SABOR DE LA TRADICIÓN MEJOR GUARDADA



Si hay una zona que consume mucho bacalao y siempre esté bien guisado...ese es el País Vasco. Una de esas recetas que tanto gustan en tierras vascas y que tan rica está, es el bacalao a la vizcaína. Del mismo modo y para todos aquellos que en Semana Santa respetan la vigilia, sabrán que este plato es una opción muy demandada.

Este plato gusta tanto en casas como restaurantes por varios motivos y sin ninguna duda, es porque la receta es muy sencilla y muy rica y nada compleja. La base de este plato son sus dos ingredientes principales: el DonBacalao y los pimientos chorriceros. Si no estás muy familiarizado con este tipo de pimiento o en cómo cocinar con ellos, al final de la receta te dejaremos algunos trucos que te ayudarán.

BACALAO A LA VIZCAÍNA

20 minutos Tiempo de preparación

40 minutos Tiempo de cocción

60 minutos Total



Segundo plato



Pimientos, cebolla, ajo,
salsa de tomate, DonBacalao



Plato para 5 personas



315 KCal

BACALAO A LA VIZCAINA

EL SABOR DE LA TRADICIÓN MEJOR GUARDADA



INGREDIENTES

- 400 g bacalao desalado
- 2 cebollas
- 3 dientes de ajo
- 5 pimientos choriceros
- 1 rebanada de pan de hogaza
- 30 g de salsa de tomate
- 30 ml de aceite de oliva virgen extra
- sal

PREPARACIÓN



En primer lugar vamos a preparar nuestros pimientos choriceros, para esto hay varias opciones que te incluimos al final de la receta pero lo que te recomendamos es ponerlos a remojo durante una hora y darles tres hervores. Esta última parte es importante, pues no solo prepara la textura del pimiento, también el sabor; les quita el amargor para que no estropeen tu plato.

En cuanto a ese triple hervor, colócalos en un cazo con la suficiente agua como para que queden cubiertos, cuando lleven un minuto hirviendo retira el cazo, tira el agua y repite esta acción tres veces. Una vez termines la tercera, aprovecha que están calientes y tiernos para sacar toda la carne de su interior y resérvala en un plato aparte.



BACALAO A LA VIZCAINA

EL SABOR DE LA TRADICIÓN MEJOR GUARDADA

Ahora coge las tres cebollas, córtalas y añádelas en una cazuela con un poco de aceite para que se hagan poco a poco hasta que se comiencen a quedar transparentes. En este momento añade los dientes de ajo y el pan desmigados. Dale vueltas a todos los ingredientes para que vayan cogiendo color y mezclando sabores.

A continuación, ha llegado el momento de recuperar la carne de esos pimientos y la salsa de tomate y añadirla a esta cazuela.

Como sabes, la salsa de tomate es muy personal, no solo en cuanto a cómo hacerla o si comprarla ya hecha; hay personas que prefieren no incorporar tomate a esta receta. De cualquier forma, nosotros preferimos incluirla en este plato.

Una vez tienes todos los ingredientes en la cazuela, no dejes de remover durante un minutos y añade poco a poco sal al gusto y el agua.

Asegúrate de que ese es el sabor que estás buscando, corrige aquello que no te convenza y cuando ya lo tengas, tapa la cazuela y déjala cocinando durante 20 minutos a fuego medio.

Estos 20 minutos nos dan el tiempo perfecto para lavar y secar el bacalao. Una vez seco, pásalo por harina y sacúdelo para quitarle el exceso; no queremos matar el sabor de la pieza y harinar la salsa. Aprovecha que a la salsa todavía le quedan unos minutos y sella tus piezas de bacalao en una sartén con un poco de aceite. Sácalos de la sartén y déjalos en un plato con una servilleta de papel que empape el poco aceite que le sobrará.

Ahora, ya deberían haber pasado los 20 minutos que necesitaba tu salsa y y estará lista para pasarla por el pasapurés.

Una vez la pases, vuelve a añadirla a la sartén y coloca las tajadas de bacalao. Es cierto que tu salsa ya está cocinada pero a tu bacalao todavía le queda algo de tiempo, así que prepara esta cazuela a fuego medio, que esté cocinando durante 10-15 minutos. El tiempo aquí tendrás que controlarlo tú, pues dependerá de diferentes factores como el grosor de tus piezas de DonBacalao, lo cocinados que ya estén, la sartén, el fuego... así que el tiempo que te damos, como siempre, es orientativo.

Pasamos la salsa por el pasapurés y añadimos a la cazuela el bacalao, cociéndolo todo unos 10-15 minutos. Pero cuidado de cocerlo en exceso.

¡Y listo para servirlo bien caliente!

DON BACALAO
EL MEJOR BACALAO



BACALAO A LA VIZCAINA

EL SABOR DE LA TRADICIÓN MEJOR GUARDADA

NOTAS

- Si en la cocina eres más experto que principiante, puedes hacerte con un termómetro de cocina para medir la temperatura del aceite y ajustar el punto al que te gusta el bacalao.
- En cuanto al tomate y como sabrás, hay quienes prefieren su DonBacalao a la Vizcaína con él o por quien lo contrario, no le añade ese tomate y busca una salsa menos roja y algo más naranja.
- En cuanto a los pimientos choriceros, nuestro truco es dejarlos la noche de antes a remojo para que al día siguiente, cuando te pongas manos a la obra con esta receta, te resulte muy sencillo quitarles tanto la carne como las pepitas. Si se te ha olvidado no te preocupes, prueba lo siguiente: pon agua a hervir y añade los pimientos hasta que estén tiernos. Conseguirás un resultado muy parecido. A la hora de pelarlos, asegúrate de que la parte de la piel esté tocando la superficie en las que los vas a cortar y arrastra la parte que no corta del cuchillo de lado a lado.
- En cuanto a la salsa, hay gente que decide añadirle algo de harina para aumentar su espesor (como en todas las salsas). En este caso es muy personal pero si prefieres una salsa más consistente, no tengas miedo de añadirla, el sabor no cambiará. Otro truco, si lo que quieres es una salsa con más sabor y no más densa, es añadirle un poco de caldo de pescado; ve probando la salsa hasta que el toque sea el que buscas.