

## BACALAO CONFITADO CON ALIOLI DE CAYENA

EL SABOR DE LA TRADICIÓN MEJOR GUARDADA



Hoy os traemos otra receta sabrosa, original y lo mejor de todo, muy sencilla de elaborar. Bacalao confitado con alioli picante. Esta modalidad de la clásica salsa de ajo es, como comprobarás dentro de muy poco, el acompañamiento perfecto de los pescados.

Para esta receta y a diferencia de otras que te indicaremos en nuestro recetario, te recomendamos que las tajadas de DonBacalao que utilices sean gruesas.

Del mismo modo, si entre los comensales se encuentran personas a las que no les gusta el picante o no les sienta del todo bien, te recomendamos preparar dos salsas diferentes y que cada uno acompañe su plato con la que más le guste. Para esta segunda salsa no picante, simplemente tendrás que dejar de lado las cayenas y preparar un alioli clásico

### BACALAO CONFITADO CON ALIOLI DE CAYENA

**10 minutos** Tiempo de preparación

**55 minutos** Tiempo de cocción

**75 minutos** Total



Segundo plato



Bacalao, ajos, limón, aceite, cayena, cebollino y sal.



Plato para 4 personas



175 KCal

## BACALAO CONFITADO CON ALIOLI DE CAYENA

EL SABOR DE LA TRADICIÓN MEJOR GUARDADA



### INGREDIENTES

- 4 tajadas de bacalao salado
- 4 dientes de ajo
- Zumo de limón (con medio limón)
- 500 ml de aceite de oliva
- 4 cayenas
- 18 tallos de cebollino
- Sal

### PREPARACIÓN



Lo primero es desalar tu DonBacalao. Te recordamos que en nuestro recetario, incluimos unos breves y sencillos pasos que te ayudarán a hacerlo. Encuéntralos resumidos a continuación: poner a remojo el bacalao en agua fría entre 48 y 72 horas, cambiando el agua cada 8 horas. Se escurre en papel y se reserva.



## BACALAO CONFITADO CON ALIOLI DE CAYENA

EL SABOR DE LA TRADICIÓN MEJOR GUARDADA

Ahora que tu DonBacalao ya está a punto, pasamos con el resto de ingredientes. Los ajos, como en muchas de nuestras recetas, van a ser el primer paso y además, uno de los ingredientes que aportará el principal sabor. Coge tus ajos y córtalos en láminas muy finitas. A continuación añádelos en una sartén y cuando estén un poco dorados, entonces incorpora las cayenas. Conforme le des vueltas en el fuego, aplasta un poco las cayenas con la cuchara de palo para que suelten el picante. En cuanto a las cantidades e independientemente de que te gusten más o menos los sabores como el ajo y el picante, te recomendamos seguir nuestras indicaciones esta primera vez que hagas la receta para que puedas probar y hacer las modificaciones futuras en base a ello.

Cuando consideres que el ajo está listo y dorado y que la cayena ha soltado el sabor, retira esta sartén del fuego y deja que se enfríe el aceite.

Ahora coge el resto de ajos, pélalos, trocéalos y añádelos en el vaso de la batidora. A continuación, añade los 150 ml del aceite frío, la yema de huevo, el zumo de limón y una pizca de sal. Lo trituramos como si fuera una mayonesa hasta que la textura sea la que buscamos y reservamos.

Después, ponemos en una cazuela el resto del aceite con los trozos de bacalao y lo cocinamos a fuego bajo sin que llegue a hervir, hasta que las lascas del bacalao se puedan separar con facilidad entre ellas. Este paso debe costarte unos 20 minutos.

Una vez lo tengas, escurrimos en papel de cocina nuestro DonBacalao para absorber todo bien.

Vamos a ponernos ahora con el último ingrediente, el cebollino. Pica 10 tallos de cebollino y conserva el resto enteros.

Ahora sí, ya está todo listo para pasar a la parte que más nos gusta...¡emplatar y comer!

Como siempre, puedes presentar la receta de la forma que más te guste, pero aquí va nuestra recomendación: en cada plato, añade al fondo uno cucharadita de alioli (si has hecho uno picante y otro normal, entonces que cada uno decida cuál quiere). Encima añade tu DonBacalao y para decorar y aportar el último toque de sabor, añade ese aceite que sigue con cayenas y ajos y para finalizar los tallos de cebollino y el cebollino picado.

¡Disfruta de tu plato!

DON BACALAO  
EL MEJOR BACALAO



**BACALAO CONFITADO CON ALIOLI DE CAYENA**

**EL SABOR DE LA TRADICIÓN MEJOR GUARDADA**

## **NOTAS**

- Si te pones a investigar, verás que el alioli que acompaña este tipo de recetas se puede hacer de diferentes maneras y versiones, como por ejemplo con manzana y sin picante, dándole un toque más dulce y diferente.

**DON BACALAO**  
**EL MEJOR BACALAO**