

Cocochas de Bacalao al Pil-pil

La mesa de Conus

Ingredientes para 2 pax

16 ud. Cocochas de bacalao

2 dientes de ajo

1 guindilla

Perejil picado

Aceite de oliva

ELABORACIÓN

Ponemos en una cazuela dos dedos de aceite y rehogamos los ajos fileteados y la guindilla. Bajamos el fuego a medio e introducimos las cocochas y dejamos que suelten su gelatina y vamos removiendo de manera insistente y con paciencia hasta obtener el pil-pil. Por último decoramos con un poco de perejil picado y ya estás listas para comer.