

Bacalao noruego “Club Ranero”

Para elaborar esta receta lo primero que haremos será nuestra piperrada. Para ello cortamos la cebolleta y el pimiento verde en juliana fina.

En una sartén con un poquito de aceite lo vamos a confitar. Una vez que esté confitado incorporamos nuestro tomate triturado. Añadimos los pimientos de piquillo cortados en juliana, salpimentamos y reservamos.

En una olla grande, ponemos aceite de oliva, pelamos y laminamos los ajos y los introducimos dentro del aceite. Cuando estén dorados los retiramos, añadimos nuestro bacalao desalado noruego con la piel hacia arriba, vamos a confitar el pescado.

Una vez que esté cocinado, retiramos y colamos el aceite en un bol. Con la gelatina que ha soltado el bacalao, incorporamos aceite poco a poco hasta obtener nuestra salsa pil pil.

A la hora de emplatar, colocamos de base nuestra piperrada, los lomos de bacalao noruego por encima y nuestra salsa pil pil. Decoramos con ajo laminado y un poquito de perejil picado.