

## Los consejos del chef Hung-Fai: ¿Cómo desalar el Bacalao tradicional Noruego?

Para preparar platos con bacalao tradicional noruego, es esencial que el proceso de desalado sea el adecuado. El chef Hung-Fai explica las principales.

1. Lavar los trozos de bacalao con agua fría bajo el grifo para quitar la sal.
  2. Colocar el bacalao con la piel hacia arriba en un contenedor con abundante agua fría: 3 partes de agua por 1 de bacalao. Guardar en la nevera a temperatura entre 4-6° C
  3. Cambiar el agua, la primera vez a las 12 horas y después cada 8 horas.
  4. Después de 48 horas se saca de la nevera
  5. Escurrir el agua y secar los trozos de bacalao con papel de cocina
- !!! El bacalao estará listo para cocinar!!!

Consejos adicionales:

- Calcular 1 día por cada centímetro de grosor del lomo o filete de bacalao
- Poner 4 veces la cantidad de agua con respecto a la cantidad de bacalao