

Recetas de bacalao Skrei

TODAS LAS RECETAS CONTIENEN INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS.

PEPA MUÑOZ: El rey de los bacalao, el Skrei noruego, ha llegado a España para encontrarse con una de las Reinas de las cocinas, la gastronomía de Euskadi, tan indisolublemente ligada al Mar... ¡Vamos allá!

BACALAO A LA VIZCAÍNA.- (País Vasco)

Ingredientes:

4 lomos de bacalao Skrei de unos 200 gr. cada pieza.
1 kg de cebollas moradas
2 dientes de ajo
12 unidades de pimientos choriceros
1 punta de guindilla roja seca
Sal
Aceite AOVE
Agua

Elaboración:

En una sartén con un poco de aceite, ponemos la cebolla cortada en juliana y la sal. Dejamos que se ponche a fuego medio-bajo durante unas 3 horas. Quitamos los rabos y pepitas de los pimientos y les damos un hervor para que se hidraten. Los sacamos del agua y con un cuchillo le quitamos la pulpa del interior y lo añadimos a la cebolla confitada. Echamos un poco del agua del que hemos utilizado de haber hidratado los pimientos y dejamos que cueza durante unos 15 minutos. Lo pasamos por un pasa puré y después por un colador fino. En otra cazuela con un poco de aceite ponemos los 2 dientes de ajo y dejamos que se doren. Retiramos y dejamos que baje la temperatura. Introducimos el bacalao siempre por el lado de la piel primero y pasados unos 5/ 8 minutos (depende del grosor del lomo) le daremos la vuelta y dejamos el mismo tiempo por el otro lado. Lo sacamos y lo introducimos en la salsa. Dejar que hierva un par de minutos y listo.

PASOS

Paso 1: Pochar la cebolla y cocer los pimientos choriceros
Paso 2: Mezcla de cebolla, pimiento y punta de guindilla
Paso 3: Sellado del bacalao
Paso 4: Emplatar