

BACALLÀ AL "PIL-PIL" (RENOVAT)

Per a 4 persones :

600 gs. de bacallà salat
5 dl. d'oli d'oliva verge extra
1 cap d'all
1/2 bitxo vermell sec

Tallar els trossos de bacallà, rentar-los amb força aigua i submergir-los en aigua molt freda durant 24 h. Passat aquest temps, canviar l'aigua, al menys tres cops en 12 hores.

Escalfar l'oli d'oliva en una paella afegint-hi els alls tallats a làmines y el mig bitxo. Quan tot plegat es dori, retirar i reservar. En el mateix oli es col·loquen els talls de bacallà amb la pell cap a dalt, deixant que es coquin a temperatura molt suau, 10 minuts aproximadament. Un cop cuit, passar el bacallà a una cassola de fang prèviament tèbia i deixar reposar durant 3 minuts.

*Llavors, començar a moure la cassola amb cercles rítmics per a que vagi emulsionant la salsa, incorporant l'oli a poc a poc i a raig molt fi. Un cop s'ha incorporat tot l'oli, tornar a escalfar suaument la cassola, sense parar de moure i sense escalfar-ho massa, doncs es tallaria. Muntar el plat amb la salsa com a fons i els alls per damunt del bacallà.

*Alternativa de Marc Ribas:

Un cop cuit, retirar el bacallà, passar la salsa de fregir-lo a un cassola o cassó i batre-la amb un batedor de baretes fins que emulsióni. Muntar el plat amb la salsa com a fons i els alls per damunt del bacallà.