



Bacalao al pil pil

INGREDIENTES

800 gr. de bacalao desalado cortado en 4 lomos iguales

0,5 l. de aceite de oliva virgen

Los dientes pelados de cuatro cabezas de ajo

Un mazo de tallos de perejil.

ELABORACIÓN

1. Poner en una cazuela el aceite con los ajos pelados a fuego muy lento. Cuando empiece a borbotear muy ligeramente, mantenerlo así por espacio aproximado de una hora, sin dejar que los ajos tomen color dorado. Pasado ese tiempo, añadir los tallos de perejil y retirar inmediatamente la cazuela del fuego, dejando reposar por espacio de unas horas. Colar. Esta operación se puede hacer con antelación, de manera que el aceite esté ya preparado a la hora de elaborar el bacalao.

2. Quitar a las tajadas de bacalao todas las espinas, escamarlas y secarlas. Colocarlas en una cazuela con la piel hacia arriba y añadir el aceite en el que se han confitado los ajos. Levantar las tajadas para que el aceite fluya por el fondo de la cazuela. Poner ésta a fuego lento, sin que apenas se produzcan más que unos ligeros bor-

botones. Cuando se vea que el bacalao ha soltado su gelatina, retirar del fuego, dejar templar y mover la cazuela con suaves vaivenes hasta emulsionar la salsa.

3. Calentar otra vez la cazuela a fuego lento y, con una espátula, presionar las tajadas delicadamente para que suelten su jugo y siga ligando la salsa.

4. Retirar la cazuela del fuego, esperar a que el bacalao temple un poco, darle unos últimos movimientos para que asiente y emplatarlo cuidadosamente para que el lomo no se rompa. Servirlo acompañado de su salsa.

OBSERVACIONES Y CONSEJOS

¿Bacalao al pil pil o bacalao ligado? La receta anterior responde —detalle arriba, detalle abajo— a lo que hoy se denomina «bacalao al pil pil».

Sin embargo, su nombre —onomatopeya del aceite hirviendo muy suavemente— sugiere una preparación más sencilla, en la que el bacalao simplemente se confita en aceite calentado a baja temperatura, la necesaria para que «pillee», pero sin ligar la salsa, proceso que, inevitablemente conduce a que el bacalao pierda una parte de su sustancia para trasvasarla al aceite en el que se han confitado los

ajos y emulsione con él dando origen a la tan característica salsa.

Un procedimiento que puede paliar este problema, en la medida en que lo sea, es obtener la gelatina de las partes menos presentables del bacalao (espinas, recortes, pieles, etc.) e incorporarla al aceite en el que ya se ha confitado el bacalao, y ligar la salsa con esta gelatina tras retirar los lomos de bacalao. Una vez ligada la salsa, se reintroducen los lomos y se sirve.

¿Es demasiado potente el pil pil? Hay quienes piensan que puede serlo y, en los últimos tiempos, se ha tendido a aligerar la salsa del pil pil incorporando a la misma algún jugo de verduras (puerro, calabaza, etc.) para suavizarla. Pero, en realidad, este procedimiento ¿no recuerda mucho a la ya casi centenaria receta del bacalao «club ranero» en la que, en efecto, el pil pil se aligera con una suerte de fritada de cebolla, pimientos, tomate y hasta calabacín? En el fondo, sí. ■



Lex Nova-La Revista agradece a Martín Berasategui y a la Editorial AURRERA, S.L., su autorización para la reproducción de este extracto.

«LA SUTIL E INCIERTA PRIMAVERA»

Aunque vivamos tiempos de confusión e incertidumbre, existen algunos signos inequívocos, por más que siga sin saberse ni el cómo ni el cuándo, de que la primavera ha ido llegando: el modesto verdel surge tan bello y deslumbrante como ignorado, surgen orgullosos los espárragos blancos de Navarra, comienzan a aparecer en el mercado las anchoas «de aquí», las oloro-



Martín Berasategui

sas zizas empiezan a bajar algo sus precios, los diminutos guisantes lágrima que siguen sin bajar, las alcachofas de Tudela alcanzan su plenitud, el recuerdo del corde-ro pascual se hace más vivo que nunca, la mamia de verdad está en su mejor momento... Y, tal vez, una leve nostalgia de otras primaveras más primaverales. Vividas o imaginadas.

