

Bacalao al pil pil

bacalao al pil pil

El bacalao al pil pil es uno de esos platos que, si uno no lo ha catado en su plenitud misma, no puede morir tranquilo. Ni siquiera echar una buena siesta sin remordimientos intensos de conciencia.

Aunque su nombre pueda llevarnos a confusión (cójase la primera desviación a la derecha, salida 107 de la A92), no es un plato chino. Ni se le parece o asemeja. Lo de la coincidencia fónica es eso, mera coincidencia. Pero ahora hay que precisar porque todo viene de la gran China.

El bacalao tiene un gran contenido proteico, lo que unido a la facilidad de su conservación en salazón, lo ha hecho compañero inseparable de cualquier aventurero que se haya preciado de serlo, sobre todo en España y Portugal. En nuestros días, se está volviendo a apreciar en su justa medida a un bichito tan rico como el que hoy nos acompaña.

La receta es sencilla de ingredientes y pelín cuidadosa en la elaboración, nada que no pueda ser realizado con algo de mimo. A saber: bacalao (lo compramos mejor ya desalado) de calidad, aceite de oliva virgen extra, ajos y guindillas.

Supongamos que somos dos (echaremos menos que si somos diecinueve), en ese caso, con dos buenos lomos nos va a valer. El proceso es simple. Se echa abundante aceite de oliva en una cazuela de barro (mejor que otros recipientes), más o menos hasta que casi cubra luego las rodajas de bacalao. Se echan los ajos fileteados y la guindilla en rodajitas. El fuego se pone medio tirando a bajo, porque queremos confitar el ajo, no freírlo y que se nos pase. Y además, en ese punto dorado ayuda a la emulsión que haremos luego.

Cuando tengamos los ajos, lo sacamos junto con la guindilla y los reservamos en espera de su destino último.

Ahora entramos en el momento de la verdad. El aceite tiene que estar templado, nos interesa hacer lentamente el bacalao, así que depositamos nuestros lomos en la cazuela. Y aquí tenemos un problema. ¿La razón? Pues que hay tanta gente que dice que tenemos que hacerlo con el lomo para abajo como gente que dice que el lomo tiene que estar para arriba. Si os genera mucha desazón, haced uno para arriba y otro para abajo y veréis como os quedan iguales.

El bacalao va jugando sus cartas en la cazuela y, recordemos, la clave está en hacer la carne y en trabar la salsa y, como la base de ésta es la gelatina, la temperatura tiene que ser necesariamente baja. En este caso tenemos una pista y es que cuando veamos una cosa blancuzca saliendo del lomo de bacalao, sabemos que está a punto para el meneo. Bueno, o que el ectoplasma del bacalao está abandonando su cuerpo, pero esto último es harto difícil.

Ahora, ahora, sí ahora, es el momento de empezar a menear en círculos la cazuela, despacio, con ritmo. Con el movimiento, aceite y gelatina se van aglutinando, formando un nuevo elemento muy parecido a la mayonesa. Podemos sacar el bacalao y seguir con lo que queda en la cazuela y ayudarnos de varillas, o hasta de un colador grande. Estaremos introduciendo aire en la mezcla de ambas formas.

Y ya sólo queda poner los lomos, cubrirlos o acompañarlos de la salsa y esparcir en lo alto ajitos y guindilla. Con un buen vino, no se olvida fácilmente. Ni mucho menos.

Paco Rebolo

<http://pacorebolo.blogia.com>