

BACALAO AL PIL PIL

Ingredientes:

- 150 g de aceite de oliva virgen extra.
- 150 g de aceite de girasol.
- 3 – 4 dientes de ajos grandes.
- 1 hoja de laurel.
- 1 trozo de guindilla.
- 500 g de lomos de Bacalao desalado o al punto de sal.
- 600 g de agua.
- unas tiras de pimiento rojo.
- 3-4 patatas cortadas en rodajas (opcional).
- Un molde que quepa dentro del varoma(puede ser de aluminio o de silicona)

Poner en el vaso los aceites, el ajo,el laurel y la guindilla.Programar 10 minutos/Varoma/ vel 1.

Mientras colocar en un recipiente (molde)los lomos de bacalao junto con las tiras de pimiento rojo y reservar.

Cuando acabe el tiempo programado de la máquina,verter el contenido sobre el Bacalao y situar el molde dentro del recipiente varoma.Tapar con papel de aluminio el molde que contiene el bacalao dejándolo sellado y reservar.

Sin lavar el vaso poner dentro el agua y colocar dentro el cestillo con las patatas cortadas en rodajas y dispuestas en forma vertical

Colocar el recipiente Varoma en su posición y programar 35 minutos/Varoma/vel 2.

Cuando acabe retirar el recipiente Varoma.extraer el cestillo con la espátula y colocar el bacalao (se reserva el aceite para el siguiente paso) y las patatas en una cazuela o fuente de servir.

Retirar la hoja del laurel y la guindilla.Poner los ajos dentro del vaso del Thermomix,Cerrar el vaso de la máquina y colocar sobre la tapa una jarra . Pesar 300 g del aceite que se ha confitado con los ajos ,el laurel y la guindilla,procurando que no caiga el líquido que queda en el fondo.Reservar la jarra con ese aceite.

Verter el líquido restante en el vaso junto a los ajos y programar vel 5 sin programar tiempo.Con el cubilete puesto ir vertiendo poco a poco el aceite de la jarra sobre la tapa del Thermomix de forma que vaya cayendo como si fuera un hilo de aceite.

Volcar el contenido con el Bacalao y las patatas y servir inmediatamente.