

## Bacalao al ajoarriero



### INGREDIENTES

(para 4 personas)

- 8 trozos de bacalao.
- Pimentón.
- 5 dientes de ajo.
- Aceite de oliva.
- Agua.
- Sal.

### ELABORACIÓN

El bacalao se pone a desalar en agua unas 48 horas antes de su preparación. Cambiar el agua cada 24 horas y desalarlo en la nevera. Esta receta tiene muchas variantes, en algunos restaurantes de Valderas calientan agua en una cazuela y cuando rompe a hervir, se introduce el bacalao y se mantiene en lo que resurge el hervor. Al tiempo, se pone a calentar una cazuela de barro con medio centímetro de aceite de oliva. Los trozos de bacalao escurridos del agua y eliminada ésta al contacto con un paño, son puestos, primero con la piel hacia arriba y después hacia abajo en la cazuela de barro con el aceite. Con una cucharita de postre se espolvorea un poco de pimentón a cada tajada de bacalao por encima. En una sartén a parte, se fríen en aceite de oliva los ajos, cortados en láminas. Cuando estén dorados, se le añade media cucharada de pimentón e inmediatamente se vierte sobre el bacalao en la cazuela de barro. Se deja el guiso unos minutos más a fuego y listo para servir, en algunas de estas recetas es habitual adornar el guiso con huevo cocido.