



Bacalao a la "llauna" (fácil masticación)

Ingredientes (para 2 raciones)

280 g de bacalao desalado limpio
(dos lomos sin espinas y sin piel)

150 g de alubias cocidas

25 ml de agua

4 dientes de ajo (grandes)

5 g de pimentón rojo dulce

75 ml de vino blanco

Harina para rebozar

Pimienta

Sal

Perejil picado (2 ramilletes, solo las hojas)

Aceite de oliva virgen extra

Elaboración

1. Secar y enharinar los lomos limpios de bacalao y freírlos ligeramente en aceite caliente (cubiertos hasta la mitad) hasta que estén dorados. Escurrir del aceite, cortar a trocitos bien pequeños, como si lo picáramos y reservar (podemos utilizar la batidora eléctrica o una picadora). Reservar también el aceite.
2. En un recipiente y con la ayuda de un tenedor, chafar las alubias cocidas con los 25ml agua. Añadir pimienta al gusto y una pizca de sal.
3. En una sartén, rehogar los ajos pelados y laminados con seis c/s del aceite de freír el pescado, sin que se lleguen a dorar. Retirar del fuego y añadir el pimentón dulce removiendo durante unos segundos.
4. Colocar de nuevo la sartén en el fuego y añadir el vino blanco. Cocer removiendo durante unos tres minutos a fuego fuerte hasta que se evapore el alcohol.
5. Verter el sofrito en un recipiente para triturar, añadir el perejil picado, una pizca de sal y triturar (si es preciso, añadir un poco de agua para que no quede muy espeso).
6. Emplatar disponiendo las alubias en la base del plato, colocar el bacalao encima y salsear.