



Bacalao al pil-pil (textura modificada)

Ingredientes (para 2 raciones)

- 300 g de bacalao fresco con su piel
- 50 g de bacalao desalado con su piel
- 2 dientes de ajo
- 1 guindilla seca
- 25 g de patata
- 12 g de nata para cocinar
- Aceite de oliva virgen extra para confitar

Elaboración

1. En un cazo pequeño colocar la patata cortada a cubos con los ajos pelados. Cocer a fuego muy bajo para confitar la patata, hasta que quede muy blanda. Escurrir la patata y reservar.
2. En el mismo aceite colocar los trozos de bacalao y la guindilla. Cocer durante 4 minutos a temperatura baja. Escurrir bien los trozos de bacalao y desechar la guindilla.
3. Triturar los trozos de bacalao con los ajos y la nata ligeramente calentada.
4. Con la ayuda de un tenedor, aplastar la patata confitada y agregar al triturado. Mezclar y pasar el conjunto por un tamiz.
5. Emplatarse y servir.

Recomendaciones

Se puede añadir una pequeña cantidad del aceite utilizado, previamente emulsionado con una varilla, a modo de salsa, cuando se emplate la elaboración. En caso de disfagia, deberá mezclarse siempre antes de comer el triturado con la salsa, para que ésta quede bien integrada, y así evitar dobles texturas.