



# Bacalhau ao pil-pil (textura modificada)

## Ingredientes (para 2 porções)

- 300 g de bacalhau fresco com pele
- 50 g de bacalhau dessalgado com pele
- 2 dentes de alho
- 1 pimenta-caiena seca
- 25 g de batata
- 12 g de creme culinário ou manteiga
- Azeite de oliva extra virgem

## Preparo

1. Em uma panelinha, colocar a batata cortada em cubos com os alhos descascados e o azeite. Cozinhar em fogo bem baixo, até que a batata fique bem mole. Retirar a batata e reservar.
2. No mesma panela com o azeite, colocar os pedaços de bacalhau e a pimenta-caiena. Cozinhar por 4 minutos em fogo baixo. Escorrer bem os pedaços de bacalhau e descartar a pimenta.
3. Processar os pedaços de bacalhau com os alhos e o creme culinário ligeiramente aquecido.
4. Com a ajuda de um garfo, amassar a batata reservada e juntá-la ao purê. Misturar e passar tudo por uma peneira.
5. Transferir para um prato e servir.

## Recomendações

Pode-se adicionar uma pequena quantidade do azeite utilizado, previamente emulsionado com um fouet (batedor de arame), como um molho no momento de servir. Em caso de disfagia, deve ser sempre misturado ao purê antes de comer, para que fique bem incorporado, evitando assim que o prato tenha duas texturas.

Para fazer o azeite emulsionado, coloque em uma tigela pequena 2 colheres (sopa) de azeite e 1 colher (sopa) do caldo formado na cocção do bacalhau. Bater rapidamente com um garfo ou fouet, até o azeite ficar com aparência mais turva e mais espesso.

Se desejar, substitua o bacalhau fresco por 300 g de filé de merluza.