

## Bacalao ajoarriero

### Ingredientes (4 pax)

- Bacalao desalado frescos 600 g
- Diente de ajo 3
- Cebolla 1
- Pimiento verde 0.5
- Pimiento rojo asado o 2 piquillos 0.5
- Pulpa de pimiento choricero 15 ml
- Tomates en conserva natural 3
- Cayena 1
- Patata 1
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal



Para preparar nuestra receta podemos utilizar bacalao desalado o lomos frescos de buen calibre, según la disponibilidad. En lugar de pimiento rojo asado tenemos la opción de emplearlo crudo como el verde, o utilizar pimientos del piquillo en conserva. La patata es muy recomendable pues completa el plato; hay quien la fríe aparte para añadirla al final, pero preferimos guisarla para que suelte almidón y ayude a espesar.

Un paso también opcional es el de aprovechar las pieles del pescado para hacer un [pil pil](#) con el que enriquecer el guiso. En cualquier caso, si no conseguimos ligarlo bien, siempre tendremos un aceite estupendo para aromatizar. Añadiendo las pieles a la propia cazuela también aprovecharnos su sabrosa gelatina. El punto final depende un poco del gusto personal; lo ideal es que quede jugoso, pero no con exceso de caldo.

Pimiento choricero se puede sustituir por una cucharada de pimentón dulce.

### Preparación

- Laminar los dientes de ajo pelados y disponer en una cazuela o sartén con abundante aceite de oliva. Añadir la cayena y calentar a fuego suave. Cuando empiecen a coger color, añadir los lomos de bacalao con la piel hacia arriba, tapar y mantener la cocción sin dejar hervir unos 6-8 minutos, hasta que la piel se pueda separar fácilmente.

- Retirar el pescado, quitar la piel y separar en lascas grandes. Preparar un pil pil con las pieles y el mismo aceite, calentándolo a fuego muy suave y agitando la sartén unos minutos con cuidado hasta que ligue o se libere la gelatina. Reservar.
- Picar la cebolla y el pimiento verde; trocear el pimiento asado o los piquillos. Hacer un sofrito con un poco de aceite en una cazuela más grande, con una pizca de sal, a fuego lento, durante unos 10 minutos. Añadir la pulpa del pimiento choricero, remover e incorporar el tomate.
- Agregar la patata pelada y chascada con el cuchillo, dar unas vueltas y cubrir ligeramente con agua o fumet, sin sumergirlo todo. Llevar a ebullición, bajar el fuego y cocer hasta que la patata esté tierna, vigilando el nivel de líquido.
- Incorporar al final el bacalao y el pil pil o parte del aceite con la gelatina, cocinando el conjunto unos pocos minutos más. Otra opción es añadir las pieles retiradas al principio con la patata, retirándolas al terminar. También se pueden freír para servir las como si fuera un crujiente.

**Salsa pil pil:** <https://www.youtube.com/watch?v=a-sRGIVMn4c>

Se dice que el **origen** de esta receta, como apunta su nombre, está en los antiguos arrieros o muleros, que transportaban diversos bienes con animales de arrastre, para su venta o comercio. Teóricamente habrían dado forma a este guiso en sus caminos, utilizando ingredientes humildes y que soportaran el transporte, buscando algo sustancioso y reconfortante que aportara energía para el trabajo.

Se asocia tradicionalmente más a Navarra y también al País Vasco, aunque existen versiones de la receta en muchas otras regiones, sobre todo en la mitad norte peninsular. Lo curioso es que en Cuenca también se conoce por este nombre al atascaburras o ajo mortero, con el ingrediente común del bacalao.