

Por: Miguel Ángel Mateos



# Cortezas de bacalao, Con Alioli



**DIFICULTAD**  
MEDIA

\*\*\*\*\*



**TIPO DE COCINA**  
MEDITERRÁNEA



**Nº DE COMENSALES**  
6

## Ingredientes

- 1 diente de ajo morado Big Garlic
- 200 ml de Aceite de Girasol
- 1 huevo (o 60 gr de huevo pasteurizado)
- Sal (cantidad al gusto)
- Gotas de Lima
- Piel de bacalao
- Ajo en polvo
- Pimentón de la Vera

## **Paso a Paso**

1. Retiramos la piel al bacalao, dejando la menor cantidad de carne posible. La secamos bien y la racionamos en bocados.
2. Las freímos bien secas, en abundante aceite caliente, en freidora, hasta que suflen y queden crujientes. Sacamos y escurrimos en papel absorbente.
3. Mientras, en un vaso de batidora, colocamos el huevo, una pizca de sal, el diente de ajo y las gotas de lima y trituramos bien.
4. Cuando el ajo ese bien triturado, vamos añadiendo poco a poco el aceite, hasta obtener la textura deseada.

### **TERMINADO DEL PLATO:**

5. En una bandeja, con un biberón con el alioli, colocamos unos botones de alioli alrededor del plato. En el centro colocamos las pieles crujientes de bacalao y aliñamos con un poco de ajo en polvo y de pimentón de la Vera.

### **CONSEJOS DEL CHEF:**

- La piel crujiente bien tapada, nos puede aguantar varios días crujientes, dependiendo de la humedad que haya.
- En vez del ajo morado, podemos utilizar ajo negro para realizar un estupendo alioli de ajo negro.