

# María José Blanco

Restaurante Mencía, Salamanca

Cocina: Tradicional



## Oreja de ibérico con bacalao al pil-pil

### INGREDIENTES (6 personas)

1 kg. de lomos de bacalao desalado

1/2 l. de aceite de oliva 0,4º

3 dientes de ajo

1 guindilla

2 orejas de ibérico

(desalada, opcional)

1 cebolla

1 puerro

1 zanahoria

1 hoja de laurel

3 unid. de clavo

6 granos de pimienta



### Elaboración:

Poner una cazuela a fuego medio con abundante aceite, los ajos cortados en láminas y la guindilla. Cuando hayan tomado color dorado, se sacan los ajos y la guindilla.

Se agregan los lomos de bacalao con la piel hacia arriba, se baja el fuego a intensidad suave, se dejan cocer 5 minutos, se retira del fuego hasta templar todo el conjunto.

Pasado este tiempo, retiramos parte del aceite y volvemos a colocar la cazuela con el bacalao y el resto del aceite a fuego muy suave. Cuando la salsa empiece a emulsionar, empezamos a mover la cazuela en sentido semicircular a la vez que vamos añadiendo el aceite reservado anteriormente. Obtendremos una salsa untuosa y homogénea, con una consistencia similar a una mayonesa ligera.

Para lograr un pil-pil rápido hay un truco. Consiste en ligar la salsa dando vueltas al aceite con un colador de los habituales.

### Para la oreja:

Poner en una olla las orejas desaladas cubiertas con agua, la zanahoria, cebolla, puerro, clavo, pimienta y laurel. Si la oreja es en salazón no necesita sal.

Dejar cocer 2 horas (se puede hacer en olla exprés).

Una vez cocida se coloca en papel film y formar un rulo, dejar enfriar.

### Presentación:

Cortar la oreja en rodajas y calentamos 1 minuto en el microondas se colocan en un plato las dos rodajas de oreja, el lomo de bacalao encima, se tapa con su salsa pil-pil, añadiendo los ajos dorados y la guindilla.

### Tiempo de elaboración:

2 horas