Escabeche de bacalao de Viernes Santo

Nombre de la receta

Escabeche de bacalao de Viernes Santo

Tiempo

2 Horas

Dificultad

Media

Personas

12

Alérgenos

Gluten
Huevo
Pescado

Descripción

Bacalao rebozado frito en caldo breve o escabeche a la manera de mi madre.

Lugar originario de la receta

El Viso (Córdoba)

Ingredientes

- 2 Kilos de bacalao en salazón
- 5 huevos

- 1/2 Kilos de harina de trigo
- 1 cáscara de naranja
- 1 cucharada sopera de cominos
- 5 dientes de ajo
- 1 pizca de hebras de azafrán
- al gusto de vinagre
- al gusto de sal
- 1 litro de aceite de oliva

Pasos

1 Para realizar esta receta, usamos bacalao de media curación. Lo pondremos a remojo mínimo durante 24 horas antes de realizar la receta. En primer lugar, cortaremos las bacaladas en trozos a nuestro gusto. Le corteremos las aletas y lavaremos los trozos muy bien para quitar toda la sal exterior. A continuación ponemos los trozos en un recipiente con agua que cambiaremos 3 o 4 veces durante el remojo.

2 Cuando vayamos a freir el bacalao, lo volcamos sobre un escurridor para que quede lo más escurrido posible. Colocamos una sartén grande con el aceite y vamos friendo los trozos de bacalao una vez enharinados por tandas.

3 Conforme se van friendo, los vamos sacando a una fuente con papel absorbente hasta que tengamos todos.

4 Mientras se atempera el bacalao, pasamos a realizar el caldo de escabeche. Para ello, lavamos bien la naranja y pelamos la cáscara, sólo la parte superficial para no coger lo blanco que amarga. En un recipiente apto para batir, echamos la cáscara de naranja en trozos, la cucharada de cominos en grano, los dientes de ajo pelados, las hebras de azafrán, un vaso de agua y trituramos con la batidora.

Colocamos un colador grande sobre el recipiente y colamos la mezcla. Vamos añadiendo al colador

5 hasta tener caldo suficiente para que cubra los trozos de bacalao.

6 Añadimos sal y vinagre al caldo y reservamos. Debe estar fuerte de vinagre porque el bacalao embebe sabor. La sal la echamos con cuidado porque el bacalao puede soltar sal.

7 Cogemos otra sartén limpia y colamos el aceite que hemos utilizado para evitar los posos de harina. En un bol batimos los huevos y pasamos los trozos de bacalao frito por el huevo. Los freímos ligeramente hasta que se haga el huevo, pues el bacalao ya está frito por dentro.

8 Conforme se van friendo los trozos, se van echando directamente al caldo que hemos preparado. No hace falta poner en papel absorbente porque el aceite de la fritura le viene bien al caldo.

9 Se le pueden añadir también unas empanadillas de cuchara que se hacen con huevo batido y pan rallado fritas.

Observaciones o consejos

Esta comida es típica en mi casa todos los Viernes Santo. Siempre lo hacía mi madre. Ahora que no está lo hago yo para toda la familia, por eso tanta cantidad.Hace bastantes años era costumbre poner este día en la mesa doce platos distintos, todos de vigilia, en recuerdo de los doce apóstoles. Se solian poner habichuelas con tagarninas, potaje de garbanzos, espinacas, tortillas de diferentes vegetales... Todo platospequeños para probar un poquito de cada uno. El postre típico en casa de mi abuela Concepción era castañas pilongas cocidas con naranja y canela.

Autor

Matilde Linares