

Bacalao a la gallega. Receta de Carmen

En Portugal el bacalao es uno de los platos por excelencia, pero en Galicia pasa otro tanto de lo mismo. Siendo del interior de montaña, la ternera gallega está muy presente en nuestra gastronomía local, pero también el bacalao, precisamente por



su forma de conservación en sal, que lo hace muy propicio para los lugares alejados de la costa. El **bacalao a la gallega** es una de las recetas de **Semana Santa** que nunca faltaba ni falta en nuestra casa.

Es una receta muy fácil y la verdad es que la denominación a la gallega, tanto para el bacalao, como para otros pescados, no es más que el uso de un **"refrito" de ajos y pimentón** que tanto nos gusta por tierras gallegas. Así que esta receta es aplicable a otros pescados, como por ejemplo la merluza o el rape, otros de los pescados con los que queda deliciosa esta ajada con pimentón.

Ingredientes para 2 personas

- 4 tajadas de bacalao desalado, 4 patatas, 2 dientes de ajo, aceite de oliva, 1 cucharadita de pimentón, 2 cebollas y laurel, agua, sal.

Cómo hacer bacalao a la gallega

Pelamos las patatas y las cortamos en rodajas de unos dos centímetros de grosor. Las ponemos en una cazuela amplia con agua fría y un poco de sal, hoja de laurel y cebollas, y llevamos a ebullición para cocerlas. **Desde que el agua hierva estarán listas en unos 15 ó 20 minutos**, dependiendo del tamaño. Unos ocho a diez minutos antes de terminar la cocción de las patatas, añadimos al agua las tajadas de bacalao y cocemos.

Si las tajadas son muy gruesas las echaremos al agua un poco antes. Mientras se hace el conjunto calentamos un poco de aceite de oliva en una sartén honda. Doramos los dientes de ajo laminados + una cebolla cortada y añadimos el pimentón, removemos y apartamos del fuego.

Agregamos un poco de agua de la cocción del bacalao y reservamos. Escurrimos las patatas y el bacalao. Colocamos en una bandeja con las patatas como base y **regamos con el refrito que hemos hecho de pimentón y ajos.** Servimos inmediatamente.



Tiempo de elaboración : 45 minutos

Degustación :

El **bacalao a la gallega** no necesita más que un vinito blanco para acompañar porque es un plato delicioso a la par que sencillo. Si os apetece podéis añadir huevo cocido y unos guisantes, como se hace en algunas zonas, pero particularmente me gusta, así, simplemente como se hace en mi casa.