1. **Cocochas de bacalao.**

 **Ingredientes** para 4 personas

* Cocochas de nº 18-20 unidades(según el tamaño)
* Aceite de oliva 0.4- 200ml
* Ajo en filetes-2 gordos.
* Cayena-1 pequeña
* Berberchos-350g.
* Sal
* Agua
* Perejil en hojas

 **Elaboración**:

1. Utilizar una cazuela ancha –una capa- para realizar el pil-pil.
2. En primer lugar se ponen los ajos fileteados y la cayena a freír, ajos dorados. Se retira la cazuela del fuego, sacamos los ajos y reservar, tirar la cayena.
3. Con el aceite templado, y a fuego lento ponemos las cocochas al fuego, y movemos la cazuela con movimientos constantes y rítmicos (pil-pil), hasta que comienza a salir la gelatina del pescado.
4. Apagar el fuego, tapar la cazuela y esperar 10 minutos (salida de toda la gelatina).
5. Sacamos las cocochas a un plato, quitamos la mitad del aceite y reservar en un vaso.
6. Ponemos la cazuela al fuego bajo (4/10), y empezamos a mover el aceite hasta que comienza a ligar, y a continuación y de forma gradual añadimos el aceite del vaso (sin interrumpir el pil-pil), y finalmente la gelatina del plato donde se encuentran las cocochas.
7. Método cómodo para ligar la salsa(al pil-pil): utilizamos un colador en forma de varilla y espesar la salsa según el gusto de cada ( para un vasco = espesa / un poco menos que la mayonesa ligera).
8. En estos momentos se incorporan los ajos tostados, y las cocochas y se mueven un ratos para su integración social.
9. Preparación de berberechos: se abren en una cazuela, con poca agua (1/2 vaso de vino). Una vez abiertos se añaden a las cocochas tanto los berberechos como parte del líquido colado de los mismos. Y se vuelve a mover uno pocos minutos para su integración total.
10. Picar un poco de perejil y echar por encima.
11. El pil –pil : es un movimiento circular constante y rítmico, cansino, pero fundamental, es la gracia del plato, si no manejamos bien el pil-pil no hay nada que hacer, mejor podemos hacer una tortilla de bacalao que no necesita tanta marcha.