**Bacalao al pil pil**

Ingredientes: 6 personas

* Bacalao marca **Uranzu** (San Sebastián-Mercado Central-La Bretxa) 1 kg, grosor mediano. Se corta el bacalao en 12 trozos. Desalamos 48 h. previamente el bacalao, hacemos el cambio de agua 3 veces al día, dejando el bacalao en la nevera durante los cambios. (en la nevera entre cambio y cambio).
* Ajos nº 4 fileteados en laminas.
* Tomate frito 3 cucharadas
* Pimientos del piquillo de **Bureta** (**Lores**), 5 pimientos cortados en tiritas (3 x pimiento).
* Aceite de oliva virgen extra -200g

Elaboración:

1. En una cazuela plana metálica (grande), ponemos el aceite y los ajos, cuando los ajos están dorados, retiramos los ajos a un bol. Cuando el aceite se encuentra algo templado retirar la mitad y un poco más del aceite a un bol.
2. Secar los trozos de bacalao primero exprimir bien y luego con un trapo limpio secar muy bien los trozos.
3. Incorporamos la cazuela con la mitad de aceite al fuego, cuando la temperatura del aceite alcanza los 75cº colocamos los trozos de bacalao con la piel hacia arriba (mantenemos la temperatura del aceite entre 70-75 grados) entonces empezamos los movimientos de la cazuela (pil-pil). Cuando la mitad inferior del bacalao cambia de color, damos la vuelta de los trozos con mucho cuidado y seguimos los movimientos de la cazuela. En estos momentos sale la gelatina bastante cantidad..
4. Retirar la cazuela del fuego, tapar, en reposo 10 min.
5. Sacamos los trozos a una fuente y ponemos la cazuela con el aceite y la gelatina al fuego suave 70 º, con un colador metálico empezamos a echar aceite poco a poco y hacemos con el colador movimientos circulares.
6. El bacalao que se encuentra en la fuente sigue sacando gelatina, con cuidado también echamos esta gelatina a la cazuela, hasta se queda a tu su gusto.
7. Añadir los ajos tostados, el tomate, y los trozos de bacalao y mezclamos un rato y finalmente añadimos los pimientos en tiritas.