

## Bacalao Al Pil Pil:

### Ingredientes (4 per):

- Bacalao desalado 250 a 300 gr por persona
- Aceite de oliva intenso (1 grado) 750 ml aprox
- Ajo (4 dientes)
- Guindilla (una pizca)

Para hacer el bacalao al pil pil, utilizamos siempre bacalao desalado. Es conveniente hacerlo en una cazuela de barro. No se debe hacer en material antiadherente, ya que no nos ligaría el pil pil.

Ponemos la cazuela con el aceite al fuego. Laminamos el ajo. Incorporamos el ajo y la guindilla a fuego suave hasta que se doren las láminas. Cuando el ajo se halla dorado, sacarlo junto con la guindilla y reservarlo. Apagar el fuego. Añadir ya fuera del fuego, el bacalao con la piel hacia arriba. Con el calor de la propia cazuela, el pescado se nos cocina. Mover en movimientos circulares la cazuela poco a poco e iremos viendo como el bacalao va soltando la gelatina. Si seguimos moviendo, el pil pil se va ligando. No pasar nunca el pil pil de 70 grados centígrados, porque se corta.

### Trucos

Para que el pil pil monte más fácil, se puede proceder de la siguiente manera. Una vez que tenemos ya pochado el bacalao, sacarlo de la cazuela. Sacar también gran parte del aceite. Con un colador, mediante movimientos circulares, iremos ligando la gelatina con el poco aceite que nos quedaba en la cazuela. Una vez que vaya ligando, iremos añadiendo aceite sin dejar de mover. A más aceite, más gordito quedará el pil pil.

Conviene, antes de empezar, descamar las tajadas de bacalao para que no retengan las escamas a la gelatina.

Si te ha quedado alguna duda, acércate por Kupela y te la resolvemos al momento.

Patxi

***Como ha ocurrido durante todas las clases de cocina de nuestro maestro Patxi García Durana, la noche del bacalao al pil-pil fue una experiencia un tanto mágica que consiguió, mediante sabiduría y experiencia, transformar unos simples lomos de aspecto aburrido en un exquisito plato, donde una carne blanca y jugosa adornada por una crema suave nos proporcionó un placer gastronómico insuperable. Eskerrik, Patxi.***

**Bacalao al pil- pil. Resumen histórico y termodinámico**

Fue mi aita, un auténtico pilpitarra, el que me transmitió su afición al bacalao y las historias y anécdotas que a su vez recibió de sus mayores y que os presento de forma muy resumida.

El bacalao es un pescado blanco, rico en calorías, con grasas saludables y acumuladas en su hígado en vez de en los músculos y ricas en vitaminas y omega 3. Tiene una carne suave, proteínas, hierro, fósforo, vitaminas B2 y B6 y selenio.

La “denominación de origen” es Godus Morhua; vive en aguas frías y habitualmente a cierta profundidad. Se pesca entre enero y abril y la variante atlántica, habita en aguas del Atlántico Norte; viajan a desovar a las costas nórdicas recorriendo más de 1.000 km desde el mar de Barents, en el Ártico. Una hembra de bacalao puede poner entre 5 y 10 millones de huevos. Científicamente es cierto aunque poner tantos huevos más parece una bilbainada pero, “Si hay que ponerlos, se ponen, ¡kaguensos!”

El bacalao ha estado ligado al país Vasco y a sus arrantzales desde hace cientos de años, tanto cuando los balleneros llegaron a Terranova (Ternua), como después con la flota que ha pescado en Noruega, Feroe o Islandia.

En 1530, en el archivo de Orio ya hay datos de barcos bacaladeros y un siglo después ya había una auténtica flota. La flota ha estado en puertos vizcaínos y guipuzcoanos, aunque la factoría más importante, mundialmente reconocida, se formó en Pasaia en 1927.

Recomiendo especialmente un impresionante documental llamado “Arte al agua” de 2017, dirigido por el holandés Oliver Van Zoe. Narra la vida de los pescadores vascos en sus desplazamientos a las costas de Canadá y Groenlandia, en busca de bacalao. Pescadores y patronos de Pasaia, Hondarribia y otros, son protagonistas.

Aunque el bacalao está presente en todo el País Vasco, desde 1835 está unido totalmente a Bilbao. En ese año, durante el asedio a la capital de Vizcaya en la primera guerra carlista, un empresario vizcaíno, Simón Gurtubay, envió un telegrama pidiendo “120 o 122 bacaladas de calidad superior “. Las prisas hicieron que se casi unieran los números y se olvidara la tilde y el resultado fue un barco hasta arriba de bacalao, pero dadas las circunstancias, no sólo mitigó el asedio sino que fue un gran negocio. (Koketo, cocinero vasco ha pedido a la RAE que vuelva a imponer la tilde, que desde hace poco no es necesaria). La relación con Bilbao llevó a que un famoso locutor, Irigorri, popularizó como “bacalaos” a los goles del Athletic.

Acerca del bacalao, su historia y su cocina se ha escrito mucho y muy variado por parte de numerosos autores, Marquesa de Parabere, Busca Isusi, gran sabio del pil-pil y José Carlos Capel que coordinó un libro interesante sobre las recetas. Más recientemente es de destacar la historia de pesca del bacalao, de Unsain y Urrutia, y por supuesto las recetas de todos los michelinizados cocineros vascos, aunque es difícil mejorar los pilpiles de muchas etxekoandres . La cocina del Bacalao ha tenido grandes “maestras cocineras” a la misma altura o más que los cocineros. Hay que decir esto siempre en recuerdo de mi Ama.

Conocemos el bacalao desde el siglo XVI y la mejor forma de conservarlo, hasta la aparición de los frigoríficos era en salazón. Esto hacía difícil el cortarlo, utilizándose un cuchillo especial para repartir los trozos entre los “comensales” en los diferentes ámbitos y situaciones. El cortarlo y repartirlo de forma justa y equitativa, daba una cierta autoridad al que lo hacía y de ahí viene lo de “cortar el bacalao “. Durante muchísimo tiempo ha sido un alimento fundamental en muchos territorios.

El origen del término pil-pil ha tenido algunas versiones y como tal, surgió por primera vez a finales del siglo XIX y fue en 1929 cuando apareció la receta en la que se conseguía una “salsa blanca” como resultado de mezclar “aceite, ajo, bacalao y movimiento” y tratar de dar un nombre al sonido que se produce durante el confitado del bacalao, al estallar alguna de las burbujas de albúmina que suelta el pescado.

La cocina es la transformación física y química de los alimentos, tradicionalmente mediante la aplicación de temperatura y tiempo de forma adecuada. Se puede cambiar la estructura de las proteínas aplicando calor .La salsa pil-pil es una emulsión “mezcla de sustancias inmiscibles”

Es una mezcla de aceite y la gelatina que suelta el bacalao, en la que el ajo es el agente que facilita la emulsión, con atracciones y repulsiones eléctricas entre diferentes moléculas y siempre que se haga entre unos 50 y 65 grados centígrados. La fase dispersa es el aceite y la continúa la gelatina y tal como dice Busca Isusi, si se hace con fundamento hay una integración total de sabores. El movimiento de muñeca que se hace, denominado “gupilada” por similitud con el que se hace en el frontón, favorece la formación de la salsa. Aitor Elízegi, Presidente del Athletic y gran cocinero pone el rango de temperatura entre 50°C y 60°C , ya que por encima de 70°C la gelatina pierde propiedades y hay que tener en cuenta que la temperatura es una variable con inercia y crítica en este proceso.

NOTA: Acerca de esta delicia gastronómica, hay innumerables opiniones y yo mismo he probado alguna variante “tecnológica de tipo robótico” y secuencial, pero puedo asegurar que nuestro Maestro Patxi, consigue siempre el resultado perfecto. Se os anima a seguir la receta y las recomendaciones del Maestro y ¡aurrera, beti Aurrera!

Diego  
Amigo de Patxi