COCINA EN CASA

Bacalao dorado (Portugal)

Fuente: bonviveur.es

La gastronomía de Portugal nos deleita con innumerables platos, pero el mejor es el bacalhau à Brás o como también lo conocemos, el bacalao dorado. Su punto de partida está en una taberna del Barrio Alto de Lisboa y el nombre hace honor al dueño de la misma, que se llamaba Brás. Así que, si vas de visita a la capital lusa, bien merece la pena perderse por las calles de este barrio tan pintoresco y disfrutar de un buen bacalhau à Brás.

Ingredientes:

* 400 g de bacalao en salazón (se puede adquirir ya desalado)
* 400 g de patatas paja
* 2 cebollas cortadas en juliana
* 2 o 3 dientes de ajo picados
* 1 hoja de laurel
* 6 huevos camperos
* Aceitunas negras con o sin hueso (para decorar)
* Perejil fresco picado (para decorar)
* 3 o 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
* Pimienta negra molida
* Sal

Preparación:

* Desalar el bacalao si es necesario. Lavarlo y remojarlo 24 horas en agua, cambiándola al menos 3 veces.
* Calentar el aceite de oliva en una sartén grande y pochar la cebolla. Agregar el ajo y rehogar 2 minutos más.
* Quitarle la piel y espinas al bacalao y trocearlo. Incorporarlo a la sartén y cocinar hasta que se separe en lascas.
* Agregar las patatas paja, mezclar con cuidado y rehogar un par de minutos.
* Batir los huevos. Salpimentar. Echarlos en la sartén, bajar el fuego y cuajar los huevos al gusto.
* Rectificar de sal. Servir con perejil picado y aceitunas negras.

