



INGREDIENTES:

- Una Bacalá.
- Tres huevos.
- Harina.
- Azafrán o condimento a
- Cilantro seco.
- Dos ajos.
- Tres hojas de laurel.
- Cáscaras de naranja.
- Agua.
- Aceite.
- Sal.

ELABORACIÓN:

- Como paso previo a la elaboración del escabeche, tenemos que desalar el bacalao. Troceamos la bacalá, ponemos los trozos en una fuente y cubrimos con agua. Debe permanecer, al menos, 24 horas, cambiando el agua dos o tres veces. Retiramos el agua y secamos los trozos con un paño.
- Batimos los huevos. Pasamos los trozos de bacalao por harina y después por el huevo. En un sartén con aceite vamos friendo todo el bacalao. Terminamos de freír el bacalao y reservamos en papel absorbente.
- En un mortero, añadimos un poco de azafrán, dos dientes de ajo, un poco de cilantro seco y machamos. Añadimos un poco de agua al mortero y mezclamos bien con los ingredientes; vertemos la mezcla del mortero a una cuenca ayudados con un colador. Ponemos la mezcla que se ha depositado en el colador de nuevo en el mortero, para volver a machar. Añadimos otro poco de agua, mezclamos y vertemos a la cuenca. Repetimos la operación tres o cuatro veces.
- Añadimos un poco de agua a la cuenca si fuera necesario, la suficiente para cubrir más de media superficie de la cuenca. Si no hemos utilizado azafrán, añadimos al agua colorante alimenticio. Introducimos las cáscaras de media naranja, un poco de vinagre, tres hojas de laurel y sal al gusto. Mezclamos bien, ya tenemos nuestro escabeche.
- Por último, introducimos el bacalao al escabeche y metemos unas horas al frigorífico para degustar bien frío.