4 Φεβρουαρίου 2020

Βακαλάος αγιορείτικος με πατάτες και κόκκινη σάλτσα

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία





Η σάλτσα είναι εναργής και λαμπερή, κάτι που οφείλεται στη σύβραση όλων των υλικών χωρίς άλλη προεργασία, δια χειρός Μοναχού Επιφάνειου.

Υλικά

1.200 γρ. φιλέτο παστού μπακαλιάρου, καλά ξαρμυρισμένο από την προηγούμενη μέρα σε κρύο νερό και κομμένο σε μεγάλα κομμάτια (περίπου 10 εκ.)
4 μέτρια ξερά κρεμμύδια, σε ψιλά καρέ
4 – 6 σκελίδες σκόρδου, ψιλοκομμένες (ή όσο σκόρδο μάς αρέσει)
1 μάτσο μαϊντανός, ψιλοκομμένος, χωρίς τα χοντρά κοτσάνια
600 γρ. πατάτες, καθαρισμένες και κομμένες κυδωνάτες
3 κουτ. σούπας πελτές ντομάτας
5 φύλλα δάφνης
60 – 70 ml χυμός λεμονιού (αυξομειώνουμε την ποσότητα, ανάλογα το γούστο μας)
1 κουτ. σούπας ξίδι
200 ml ελαιόλαδο
1 κουτ. γλυκού μαύρο πιπέρι, σε κόκκους
1/3 κουτ. γλυκού κόκκινο πιπέρι γλυκό
1 κουτ. γλυκού ρίγανη ξερή, τριμμένη
1/2 κουτ. γλυκού κύμινο, σε σκόνη
1/2 κουτ. γλυκού κανέλα, σε σκόνη

Διαδικασία

Σε ένα μικρό μπολ ρίχνουμε 150 ml ζεστό νερό, τον ντοματοπελτέ, το κόκκινο πιπέρι, τη ρίγανη, το κύμινο, την κανέλα και το ξίδι και ανακατεύουμε. Σε μια φαρδιά και ρηχή κατσαρόλα (πλασοτέ) βάζουμε τον μπακαλιάρο και τακτοποιούμε ολόγυρα τις πατάτες. Ρίχνουμε τόσο νερό ώστε να καλύψει τις πατάτες και βράζουμε σε δυνατή φωτιά για περίπου 2 λεπτά, μέχρι να αρχίσουν τα υγρά να κοχλάζουν. Προσθέτουμε το κρεμμύδι, το σκόρδο, τη δάφνη, τους κόκκους πιπεριού και 150 ml από το ελαιόλαδο και μαγειρεύουμε για περίπου 5 λεπτά, μέχρι να αναμειχθούν τα αρώματα και οι γεύσεις. Με τρυπητή κουτάλα βγάζουμε προσεκτικά τον μπακαλιάρο σε ένα σκεύος και τον αφήνουμε στην άκρη. Σκεπάζουμε την κατσαρόλα με το καπάκι, χαμηλώνουμε τη φωτιά και μαγειρεύουμε για περίπου 30 λεπτά, μέχρι να μισομαλακώσουν οι πατάτες. Ξαναβάζουμε τον μπακαλιάρο στην κατσαρόλα, περιχύνουμε με τον αραιωμένο ντοματοπολτό και σείουμε την κατσαρόλα, να αναμειχθεί η σάλτσα με τα υπόλοιπα υλικά. Μαγειρεύουμε για άλλα 20 λεπτά, μέχρι να γίνει ο μπακαλιάρος και να δέσει ελαφρώς η σάλτσα. Περιχύνουμε με το χυμό λεμονιού και το υπόλοιπο ελαιόλαδο, σκορπίζουμε το μαϊντανό και αποσύρουμε από τη φωτιά. Σκεπάζουμε την κατσαρόλα με το καπάκι και αφήνουμε το φαγητό να σταθεί για περίπου 10 λεπτά.

Σερβίρουμε τον μπακαλιάρο με τις πατάτες στα πιάτα, περιχύνουμε γενναιόδωρα με τη σάλτσα και σερβίρουμε.

Στο ποτήρι μας: Ενα ελαφρύ, ερυθρό κρασί, χωρίς έντονες τανίνες. Ενα Μούχταρο ή ένα Λημνιό.

Πηγή: gastronomos.gr