25 Μαρτίου 2019

Μπακαλιάρος σκορδαλιά για την 25 Μαρτίου

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός





Υλικά

- για 4 μερίδες
- Για τον μπακαλιάρο
- 1½ κιλό παστός μπακαλιάρος, κατά προτίμηση φιλεταρισμένος, κομμένος σε μέτρια κομμάτια-μερίδες
- άφθονο ελαιόλαδο, για το τηγάνισμα
- Για το κουρκούτι
- 2 φλιτζάνια αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 φλιτζάνια μπίρα ή σόδα (το αναψυκτικό)
- 2 κουταλιές ελαιόλαδο
- 2 κουταλιές ούζο
- Για τη σκορδαλιά
- ½ φραντζόλα ψωμί, κατά προτίμηση λευκό και μπαγιάτικο (2 – 3 ημερών)
- μερικές σκελίδες σκόρδου, όσες θέλετε ανάλογα με το πόσο δυνατή θέλετε τη σκορδαλιά, ψιλοκομμένες
- 4 κουταλιές ξίδι από λευκό κρασί
- 1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Το κουρκούτι που σας προτείνω κάνει μια κρούστα απίθανα λεπτή και τραγανή. Αν δεν θέλετε όμως μπορείτε απλώς να αλευρώσετε τα κομμάτια με τον εξής τρόπο: Σε ένα μπολ βάζετε νερό και σε ένα άλλο μπολ αλεύρι. Βουτάτε τα κομμάτια του μπακαλιάρου πρώτα στο νερό, μετά στο αλεύρι, τινάζετε και μετά ξανά στο νερό,

τινάζετε λίγο και βουτάτε στο λάδι, με προσοχή γιατί το λάδι θα τσιτσιρίζει έντονα.

Εκτέλεση:

Για τη σκορδαλιά: Με ένα μαχαίρι αφαιρώ την κόρα του ψωμιού. Κομματιάζω την ψίχα και τη μουσκεύω για μερικά λεπτά σε κρύο νερό. Τη στύβω καλά με τα χέρια μου αλλά όχι πολύ σφικτά.

Ρίχνω στον κάδο του μπλέντερ την ψίχα, όσες σκελίδες σκόρδο θέλω, ψιλοκομμένες, το ξίδι, αλάτι και πιπέρι, και πολτοποιώ τα υλικά μέχρι να φτιάξω μια πάστα λεία και ομοιογενή, όχι πολύ σφικτή. Ρίχνω σταδιακά και το ελαιόλαδο, χτυπώντας ασταμάτητα, μέχρι το μείγμα να γίνει ακόμα πιο αφράτο και λείο. Νοστιμίζω με αλάτι και πιπέρι, ανακατεύω και αφήνω κατά μέρος.

Ξαλμύρισμα μπακαλιάρου: Βάζω τα κομμάτια του μπακαλιάρου σε μια μεγάλη λεκάνη με κρύο νερό και τον αφήνω εκεί για 24 – 48 ώρες, αλλάζοντας το νερό κάθε 4 – 6 ώρες ή όσο συχνά είναι εφικτό.
Τον στραγγίζω, τον ξεπλένω καλά και τον σκουπίζω σχολαστικά με απορροφητικό χαρτί κουζίνας.

Για το κουρκούτι: Βάζω το αλεύρι σε ένα μεγάλο μπολ, κάνω μια λακκούβα στη μέση και ρίχνω τη μπίρα ή τη σόδα, το ελαιόλαδο και το ούζο. Ανακατεύω με ένα πιρούνι με κυκλικές κινήσεις, μέχρι να διαλυθούν τυχόν κομπαλάκια και να φτιάξω ένα χυλό μέτριο, ούτε πολύ υγρό ούτε πολύ λασπώδη. Αν βγει σφικτός προσθέτω λίγη ακόμη μπίρα (ή σόδα), ενώ αν βγει πολύ υδαρής ρίχνω πασπαλιστά λίγο αλεύρι και ανακατεύω έντονα. Τον αφήνω κατά μέρος για 1 ώρα για να «ηρεμήσει».

Για το τηγάνισμα: Βάζω μπόλικο ελαιόλαδο σε ένα μεγάλο αντικολλητικό τηγάνι (η στάθμη του πρέπει να φτάσει λίγο πιο κάτω από τη μέση του σκεύους). Το ζεσταίνω σε μέτρια προς δυνατή φωτιά, μέχρι να αρχίσει να αχνίζει ελαφρά.
Παίρνω ένα-ένα τα κομμάτια του μπακαλιάρου, τα βουτάω στο κουρκούτι, τα αφήνω στα στάξουν λίγο για να φύγει η περιττή ποσότητα και τα τοποθετώ προσεκτικά στο καυτό λάδι. Τηγανίζω τα κομμάτια σε δύο δόσεις, για 2 – 3 λεπτά από κάθε πλευρά, μέχρι το κουρκούτι να ροδίσει (όχι έντονα), και το ψαχνό του μπακαλιάρου να μαλακώσει. Στραγγίζω τα κομμάτια σε αντικολλητικό χαρτί.
Σερβίρω αμέσως, συνοδεύοντας με σκορδαλιά και βραστά χόρτα ή με βραστά παντζάρια με τα φύλλα τους.

Χρόνος Προετοιμασίας: 30΄

Χρόνος Εκτέλεσης: 20΄

Χρόνος Αναμονής:

*για ξαλμύρισμα: 24 – 48 ώρες

Πηγή: dinanikolaou.gr