

## Ajoarriero con gambas



- **Ingredientes:**
  - 1 kilo de bacalao desmigado (desalado 12 horas)
  - 1/4 de kilo de gambas
  - 3 pimientos verdes
  - 2 cebollas
  - 4 dientes de ajo

### Preparación:

Hacer un sofrito con la cebolla, pimientos y ajos todo picado muy finamente.

Se deja enfriar el aceite, se añade el bacalao desmigado y se deja reposar un rato, después del cual se añaden los pimientos y se pone 5 minutos a fuego lento.

Finalmente se añaden las gambas hechas al ajillo, esta receta admite también un poco de tomate.

## Bacalao al pil pil con salsa de pimientos



- **Ingredientes:**
  - 2 lomos de bacalao desalados
  - 1/4 litro de aceite de oliva de 1º
  - 4 dientes de ajo
  - pimientos del piquillo
  - pimientos morrones
  - pimiento rojo natural

### Preparación:

Colocamos en la sartén el aceite de oliva, calentamos y freímos los ajos.

Una vez dorados los ajos los sacamos del aceite e introducimos los lomos desalados, rehogándolos cinco minutos.

Con la piel hacia arriba los colocamos en una cazuela a la cual vamos añadiendo aceite y ligando el bacalao.

Preparamos la salsa de pimiento triturando los pimientos de las tres clases y los pasamos por el chino.

Servir decorando el plato con la salsa de pimientos y unas tiritas de pimientos del piquillo encima de la piel de los lomos de bacalao.

## Bacalao Gasteiz



- **Ingredientes:**

- 1 kilo de bacalao algo grueso
- 2 cebollas grandes
- 3 dientes de ajo
- 3 pimientos verdes
- 5 pimientos secos
- aceite
- 2 cucharadas de tomate ya frito natural.

### **Preparación:**

Preparamos en una sartén aceite de oliva y freímos unos ajos, cuando estén dorados los sacamos y los rehogamos en el bacalao cinco minutos con los lomos para arriba y lo preparamos como si fuera al pil pil ligando aceite y bacalao, pero con menos gelatina.

### **Para la salsa:**

Los pimientos secos los habremos dejado en remojo durante toda una noche.

Ponemos en una sartén la cebolla, el pimiento verde y el ajo con aceite, a fuego muy lento hasta que la cebolla quede muy suave.

Pasamos este sofrito por el chino, previamente le habremos añadido los pimientos, que habíamos dejado en remojo la noche anterior, le añadimos el tomate y lo mezclamos bien.

En una cazuela ponemos el bacalao y lo cubrimos con la salsa, se recomienda hacerlo el día anterior a su puesta en la mesa.

## Congrio con almejas



- **Ingredientes:**
  - 1 kg. de congrio
  - harina
  - aceite
  - sal
  - ajo
  - perejil
  - caldo
  - salsa de tomate
  - 2 pimientos
  - 1 hoja de laurel
  - 250 gr. de almejas
  - 1 huevo

### Preparación:

Se parte el congrio en trozos finos y en una sartén ponemos aceite a calentar. Pasamos el congrio por harina y lo freímos.

En el aceite que queda de freír, agregamos 2 ajos machacados, 3 ramitas de perejil, el vaso de caldo, 2 cucharadas de salsa de tomate y los pimientos partidos en cuadrados.

Se vierte todo sobre el congrio y se añade una hoja de laurel y las almejas bien limpias.

Tiene que hacerse a fuego lento, removiendo continuamente la cazuela.

Un poco antes de servir se añade la yema de huevo cocida y desecha en el mortero.



- **Ingredientes:**
  - 1 kilo de kokotxas
  - 5 dientes de ajo
  - un buen manojo de perejil
  - sal
  - aceite

**Preparación:**

Dejar descongelar lentamente las kokotxas desde la noche anterior en el frigorífico. Secar bien con un paño de cocina.

Pelar los dientes de ajo y picarlos bien junto con el perejil.

Verter un poco de aceite en una cazuela de barro y rehogar los ajos y el perejil sin que lleguen a dorarse.

Agregar las kokotxas a la cazuela, salar y dejar que se calienten.

Retirar del fuego y mover la cazuela a vaivén, a fin de que suelten la gelatina.

Cuando tomen su color natural de nuevo, poner al fuego y, al romper el hervor, dejarlas cocer de 3 a 5 minutos.

Separar otra vez del fuego y moverla al vaivén otra vez, hasta que la salsa esté totalmente ligada.

Servir enseguida en la misma cazuela de barro y bien calientes.

## Kokotxas o bacalao en salsa verde



- **Ingredientes:**
  - 1 kilo de kokotxas o bacalao fino
  - ajos
  - perejil
  - 1 vasito de agua del último reposo

En una cazuela de barro ponemos el aceite y los ajos y una vez dorados, ponemos las kokotxas y las dejamos en reposo durante dos horas.

Retiramos una parte del aceite, templamos y vamos sacando la gelatina a medida que añadimos aceite.

Una vez tengamos una buena gelatina añadimos el vaso de agua y el perejil, lo mezclamos y ponemos a fuego lento comprobando el punto de las kokotxas o el bacalao.

Podemos poner unas almejas como adorno.

## Merluza al horno a la crema de queso



- **Ingredientes:**
  - 1 merluza de un kilo
  - 2 huevos
  - 1/8 de litro de aceite de oliva
  - sal
  - pimienta
  - 20 gr. de mantequilla
  - 1 cucharadita de mostaza
  - 1 limón
  - 2 petit suisses
  - 1 lata de espárragos.

### Preparación:

Limpiar bien la merluza y abrirla, quitándole la espina central en una bandeja de horno con la piel hacia abajo.

Rociarla con el limón exprimido y salpimentar.

Partir la mantequilla en trocitos y colocar sobre la merluza y ponerlo a horno medio durante 10 minutos.

Con las dos yemas de los huevos, el aceite, zumo de limón, sal y la mostaza, lo batimos bien, le añadimos los petit suisses, y continuamos mezclando bien.

Cuando la mezcla sea homogénea le añadimos las claras de los huevos montadas a punto de nieve.

Ponemos los espárragos alrededor de la merluza en la fuente del horno, cubrimos con la salsa y a gratinar.

## Merluza encebollada



- **Ingredientes:**
  - 1 merluza grande en rodajas o lomos
  - cebolla
  - ajo
  - 1 vasiito de vino blanco
  - harina
  - perejil
  - vino blanco
  - aceite

### **Preparación:**

En una cazuela de barro o normal picamos la cebolla, y la pochamos a fuego lento con aceite.

Cuando está bien pochada añadimos la merluza con un poquito de harina, el vino blanco y el perejil.

Lo dejamos a fuego lento y removemos 15 minutos.



## Pastel de merluza y gambas



- **Ingredientes:**

- 1 pescadilla de anzuelo de aproximadamente un kilo
- 1 cebolla
- 200 gr. de gambas frescas peladas
- 250 gr. de tomate frito
- 6 huevos
- 250 gr. de nata.

### **Preparación:**

Partimos la merluza en pequeños trozos, limpia de piel y sin espinas.

Ponemos aceite de oliva en una sartén, doramos en ella un poco de cebolla picada y ponemos la merluza y las gambas ya peladas.

Añadimos el tomate frito y dejamos enfriar.

Desmenuzamos la merluza y añadimos los huevo y la nata, mezclamos todo bien.

Engrasamos un molde con un poco de pan rallado y vertimos la mezcla.

Calentamos el horno a 180º y ponemos el molde a baño maría durante media hora.

Comprobar si está bien cuajado y desmoldar.

Servir con salsa mahonesa o marinera.

## Pastel de pescado



- **Ingredientes:**

- 6 huevos
- 800 gr. de pescado congelado
- 50 gr. de pan
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de mantequilla
- 1/2 taza de leche
- 2 cucharadas de queso rallado
- perejil
- pimienta molida
- sal
- nuez moscada

### **Preparación:**

Dejar el pescado en un plato a temperatura ambiente hasta que se descongele. Lavarlo bien.

Poner una cacerola al fuego con agua y sal y cuando comience a hervir, agregar el pescado y sacarlo a los cinco minutos.

Se deja enfriar y cuando haya perdido el exceso de calor se desmenuza en un cuenco.

Pelar el diente de ajo, machacarlo en un mortero y añadirlo al pescado desmenuzado, removiendo bien.

Lavar el perejil, picarlo y agregarlo al pescado.

Quitar la corteza al pan y desmenuzar la miga en un cuenco. Se riega de leche y cuando la miga está bien empapada se añade al pescado.

Añadir la sal, el queso, la nuez moscada y la pimienta y mezclar todo bien.

Dejar reposar durante quince minutos para que se mezclen bien los sabores.

Poner a calentar el horno.

Untar un molde con mantequilla e impregnarlo con el pan rallado.

Vertir el preparado de pescado y cocer en el horno a baño maría durante cuarenta y cinco minutos a media potencia.

Desmoldar y servir acompañado de salsa a su gusto.