

BAKAILU KONFITATUA BOLETUEN KREMATSUA ETA PORRU KURRUSKARIAREKIN

written by Errezetak



Arraina konfitatzea denbora haundiz buruan nuela eta, termometroa oparitu zidatenean segituan jakin nuen zein izango zen erabiliko nuen lehendabiziko errezeta.

4 Perts.

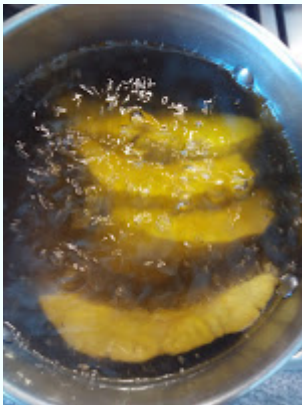
1Kg Bakailaoa
1L Oliba olioia
400gr Boletus
200ml Esnegain likidoa
1/2 Tipula
3 Porru
30gr Gurin



[Bakailaoa](#) gezatu 48 orduz, hurez hiru aldiz aldatuz. Lehortu.



Olioztaruko kazola batean baratxuriak zurituri frijitu, gorde.



Utzi olioia epeltzen eta hatza zartzeko moduan dagoenean (80°), bakailao trontzoak gehitu eta 20 minutuz konfitatu (olioa denbora guztian temperatura berdinean eduki). Gorde

Konfitatzen den bitartean, zartagi batean [gurina](#) desegin. [Tipula](#) zurituri eta julianan zatituri, gatzez ondu eta, sukaldatu kolorea aldatu arte.



[Boletusak](#) gehitu julianan (zati lodietan, baina 4 zatitu gabe gehitu, hauekin platera dotoretuko dugu),



5 Min pasata, bigun daudenean, irabilgailutik pasa (oroitu osoak daudenak kendu eta gorde).



Berriro zartagira gehitu eta **esne-gaina** gaineratuz 5 min sukaldatu. Lodia geratzekotan ura gehitu.



Porruak garbitu eta, julianan zatitu (ahal den finena), olio pittin bat duen zartagi batean porruak frijitu.

Plateraren alde batean nahi adina boletus jarri, honen gainean osoa dagoen

boletus bat. Beste aldean bakailua, gainean baratxuri xaflak eta porru kurruskaria.

Bacalao confitado con cremoso de boletus y crujiente de puerros: Desalar el bacalao durante 48h cambiando tres veces de agua. En abundante aceite freír los ajos, enteros, pelados. Reservar. Dejar que se temple el aceite hasta que casi se pueda meter el dedo (80º). Añadir los lomos y confitar durante 20 min. Reservar. Mientras se confita el bacalao en sartén añadir mantequilla. Cuando se desaga, añadir la cebolla en juliana, salar, cuando cambie de color añadir los boletos limpios y cortados toscamente en juliana (4 de los boletos los cocinaremos sin cortar, enteros, que utilizaremos para decorar). Pasados 5 minutos, cuando estén blandos, batir con batidora (acordarse de quitar los enteros y reservar). Volver a echar en la sartén e incorporar la nata. Cocinar durante 5 min y si se nos queda un poco gordo, añadir agua. Limpiar los puerros, cortar en juliana muy fino, saltear en sartén con un poco de aceite. En plato añadir la crema y colocar un boletus encima. A unos de sus lados poner el bacalado y sobre este unas tiras de puerro y ajo laminado.