

Bacalao

kold spansk torskeret

Ingredienser:

4 tykke torskefileter
1 løg, 1 rød og 1 grøn peber
1 stykke agurk
Et par fed hvidløg
Et par citroner og tomater
1-2 dl. grøntsags- eller hønsbouillon
Salt og peber
Hvidløgslutes og spanske oliven
1 flamenco-CD



Bacalao er egentligt den spanske betegnelse for klipfisk og bruges i utallige variationer i Spanien, i sær i de nordlige områder. Denne version fik jeg serveret i Barcelona, men i min version er klipfisken erstattet af fersk torsk. Den er god som forret eller som en del af et større fiskebord. Man kan sagtens bruge rester fra kogt torsk, men retten bliver nu bedst på følgende måde:

Læg torskefileter i et ildfast fad, kom lidt knust hvidløg på (efter smag), hæld lidt bouillon ved og dæk fadet med sølvfolie. Fisken må ikke blive tør, så hæld evt. lidt mere væske ved undervejs. Dampes møre i ovn ca. ½-¾ time ved 160 grader. Stilles herefter til afkøling i køleskabet. (En variation er evt. at strø en håndfuld rejer ud over fisken)



Lav en blanding af finthakket rå løg, agurk samt rød og grøn peber. Fordel denne blanding ud over den afkølede fisk sammen med groftkværnet peber og evt. lidt salt. Lad det stå lidt og trække.

Serveres med citron- og tomatskiver, spanske oliven og hvidløgslute. Dertil høres flamencomusik, gerne en alegrías sunget af Vicente Soto. Spises retten som frokostret drikkes en kold let, spansk rødvin, gerne med is. (hvor utroligt det end lyder)

Velbekomme og Olé.

