



INGREDIENTES:

- 150 gramos de aceite de oliva
- 150 gramos de aceite de girasol
- 6 dientes de ajo
- 1 ó 2 hojas de laurel
- 1 trozo de guindilla
- 3 ó 4 patatas, cortadas en rodajas gruesas
- 500 gramos de lomos de bacalao, desalado
- 900 gramos de agua
- ½ pimiento rojo, cortado en tiras

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso los aceite, los ajos, el laurel y la guindilla, y **programando 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**

2. Coloque los lomos de bacalao bien escurridos con la piel hacia abajo y las tiras del pimiento en un molde de aluminio redondo de 20 centímetros de diámetro y 6 centímetros de alto. Ponga el molde de aluminio dentro del recipiente Varoma. Tape y reserve.

3. Cuando acabe el tiempo programado, vierta el aceite aromatizado sobre el bacalao y los pimientos. Sin lavar el vaso, ponga el agua e introduzca el cestillo con las patatas. **Programar 35 minutos, temperatura varoma, velocidad 2** y sitúe el recipiente Varoma encima del vaso.

4. Al acabar el tiempo programado, retire el recipiente Varoma y el cestillo. Disponga las patatas en una fuente, sálelas y coloque encima los lomos de bacalao y decore con los pimientos.

5. **Emulsión de pilpil:** Deseche el agua del vaso y aclárelo con agua fría.
6. Retire la guindilla y el laurel del aceite. Ponga los ajos confitados dentro del vaso y ciérrelo. Coloque una jarra encima de la tapa y pulse la función balanza. Con cuidado vaya echando aceite en la jarra procurando que no caiga el líquido del fondo, hasta tener 300 grados.
7. Vierta el líquido restante y **programe velocidad 5 sin programar tiempo**. Sin quitar el cubilete vaya echando el aceite, poco a poco, sobre la tapa.
8. Vuelque la emulsión de pilpil en la fuente y sirva inmediatamente.