

# Timbal de bacalao y pimientos rojos

Esta receta que os presento es de esas que hay que hacer cuando tenemos a alguien a comer y se juntan dos circunstancias: nosotros sin tiempo y el invitado tiquismiquis. La primera parte se soluciona porque se tarda en hacer lo que tardemos en preparar un puré de patata y la combinación es tan rica, que por muy *especial* que sea el invitado va a quedar encantado.

Este plato lo comimos en un restaurante que se llama Marixa, en una escapada que hicimos a Laguardia, un pueblo maravilloso de la Rioja Alavesa. La verdad es que de esto hace unos años. No recuerdo bien la receta original, pues cuando yo la preparé en casa la adapté, pero no quería dejar pasar la oportunidad de comentaros la maravilla de sitio y la zona que es para disfrutar, con un encanto... y unos campos de viñedos... y unas tiendas con unos botes de conservas y unas bodegas, en fin, realmente espectacular. Nos impresionó especialmente el pórtico policromado de la Iglesia de Santa María de los Reyes, que es de una belleza impresionante, y el paseo por el pueblo bien merece un viajecito a conocerlo.

La receta yo os la presento con bacalao, pero como en este tema hay grandes pasiones y algún desencuentro, se puede preparar con cualquier tipo de pescado, al gusto del personal.

## Receta

### Ingredientes para 4 personas

3 patatas grandes de buena calidad  
Unos granos de sal gorda  
Aceite de oliva virgen extra  
Unas gotas de limón para el puré  
Unos pimientos rojos asados del piquillo  
2 lomos de bacalao  
Mayonesa al gusto

### Preparación

1. Desalar los lomos de bacalao con tiempo —no hay nada que más estropee el bacalao como que nos quedemos cortos en el proceso de desalado—. Yo lo hago entre 36 horas antes, cambiando el agua dos veces al día. El bacalao se debe colocar a desalar con la piel hacia arriba y preferiblemente a temperatura fresca uniforme. Cuando esté desalado, meterlo en un bol con leche un rato. Con esto conseguimos que quede más jugoso y muy blanco. Pasado el rato, escurrimos.
2. Preparamos un puré de patata espeso. Para ello, cocer la patata —yo lo hago en la olla, y en 5 minutos, listo— y machacarla con un tenedor en un bol aparte. Añadir un poco de agua de la cocción, un chorrito de aceite de oliva y unas gotas de limón, y un punto de sal gorda.
3. Mientras se cuece la patata, preparar una mayonesa.
4. Utilizar unos pimientos rojos de buena calidad. En esta ocasión no tenía yo asados caseros y abrí una lata que tenía guardada de unos pimientos de piquillo asados a la leña, que me facilitó mucho la receta. Tanto si los utilizáis de lata como caseros, secarlos bien con papel de cocina para que no suelten su jugo y la presentación quede primorosa.
5. Dar un hervor con agua al bacalao durante 2 minutos. Dejar que temple.

## Montaje

1. Coger un aro de emplatar. Si no tenemos, fabricarlo con un bote de tomate frito — de los pequeños— vacío, abriendo los dos extremos con un abrelatas eléctrico.
2. Poner el puré de patata templado, colocar los pimientos rodeando por dentro el aro de emplatar y colocar el bacalao encima del puré.
- 3 Servir la mayonesa fría por encima.
4. Retirar con mucho cuidado el aro.

La sensación de tomarlo templado con la mayonesa fría, es muy agradable al paladar.

Y si el invitado tiquismiquis no queda satisfecho, castigado: a comer al Burger King.