

μπακαλιάρo με σκορδαλιά!



Το εθιμοτυπικό φαγητό για την ημέρα του Ευαγγελισμού της Θεοτόκου!!

Η 25 Μαρτίου πλησιάζει και όπως «επιβάλλει» η παράδοση στο τραπέζι εκείνης της ημέρας την παράσταση κλέβει ο μπακαλιάρος σκορδαλιά!

ΥΛΙΚΑ

Για τον μπακαλιάρo:

1 μεγάλο φιλέτο παστό μπακαλιάρo (περίπου 1 κιλό)

1 αυγό

330 ml σόδα (ή μπύρα)

200 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

Ελαιόλαδο για το τηγάνισμα

Για την σκορδαλιά:

½ ψωμί (περίπου 5 μεγάλες φέτες)

1 φλιτζάνι του τσαγιού καρύδια

1-3 σκελίδες σκόρδου

½ φλιτζάνι του τσαγιού ελαιόλαδο

1 κουταλιά της σούπας ξύδι

Αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Αρχικά βγάζουμε το δέρμα του ψαριού ξεκινώντας από πάνω με κατεύθυνση προς τα κάτω που είναι η ουρά του. Κόβουμε τον μπακαλιάρo σε κομμάτια, τα ξεπλένουμε από τα αλάτια και τα βάζουμε σε ένα βαθύ μπολ με άφθονο νερό.

Αφήνουμε τον μπακαλιάρo για τουλάχιστον 24 ώρες μέσα στο νερό και φροντίζουμε κάθε 3 ώρες περίπου να αλλάζουμε το νερό για να φύγει η αλμύρα από το ψάρι.

Την επόμενη μέρα πλένουμε καλά τα κομμάτια του μπακαλιάρου, τα στεγνώνουμε με χαρτί κουζίνας και ετοιμάζουμε το χυλό-κουρκούτι.

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε με το σύρμα το αυγό, τη σόδα (εναλλακτικά μπορούμε να βάλουμε μπύρα αλλά το αποτέλεσμα είναι να γίνει λιγάκι πιο βαρύ το φαγητό μας) και το αλεύρι. Θέλουμε να έχουμε έναν πηχτό χυλό.

Σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε άφθονο ελαιόλαδο και το βάζουμε σε δυνατή φωτιά για να ζεσταθεί πολύ καλά. Μόλις κάψει το λάδι, χαμηλώ νουμε τη φωτιά στη μέση παίρνουμε τα κομμάτια του μπακαλιάρου, τα βουτάμε στο κουρκούτι και τα τηγανίζουμε ένα κάθε φορά γυρίζοντάς τα για να τηγανιστούν και από τις 2 πλευρές. Συνεχίζουμε το ίδια διαδικασία για όλα τα κομμάτια.

Για να φτιάξουμε την σκορδαλιά βάζουμε το ψωμί μέσα σε ένα μπολ με νερό να και στη συνέχεια το στύβουμε καλά. Μέσα σε ένα Multi βάζουμε το ψωμί, τα καρύδια, το ελαιόλαδο, το ξύδι, το αλάτι και τα σκόρδα και πολτοποιούμε.

Ανάλογα με το πόσο σκορδάτη θέλουμε να είναι η σκορδαλιά, βάζουμε και τόσες σκελίδες σκόρδου. Δοκιμάζουμε και διορθώ νουμε τη γεύση της σκορδαλιάς σε ξύδι ή αλάτι, ανάλογα με τα γούστα μας! Σερβίρουμε τα κομμάτια του μπακαλιάρου μαζί με την σκορδαλιά για να απολαύσει όλη η παρέα το Ελληνικό παραδοσιακό πιάτο

Για να γίνει πιο ήπια η γεύση του σκόρδου, πριν το χρησιμοποιήσουμε, βυθίζουμε τις σκελίδες για αρκετή ώ ρα σε γάλα