

Μπακαλιάρος Σκορδαλιά για την 25η Μαρτίου

Το εθνικό φαγητό για την 25η Μαρτίου είναι ο Τηγανητός Μπακαλιάρος με Σκορδαλιά. Στο βίντεο φτιάχνουμε ξαλμυρισμένο μπακαλιάρο με απλό κουρκούτι στο οποίο βάζουμε αμθρακούχο νερό. Για σερβίρισμα φτιάχνουμε 2 εναλλακτικές συνταγές για σκορδαλιά. Σκορδαλιά με πατάτα και κλασική σκορδαλιά ψωμί. Δείτε το βίντεο και φτιάξτε το έτσι και εσείς! Το ιδιαίτερο είναι οτι χρησιμοποιούμε [Παρθένο Σησαμέλαιο](#) για το τηγάνισμα.



ΥΛΙΚΑ

Για τον Μπακαλιάρο

- 1 μεγάλο κομμάτι μπακαλιάρο κομμένο σε μερίδες
- 1 κούπα αλεύρι για κάθε χρήση
- 1 κουταλιά άχνη ζάχαρη μισό λίτρο αυθρακούχο νερό (ή μπίρα)
- λίγο λευκό πιπέρι
- Παρθένο Σησαμέλαιο για το τηγάνισμα



Σκορδαλιά

- 2 χοντρές φέτες χωμί
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 5 κουταλιές Σησαμέλαιο
- 1 κουταλάκι ζύδι
- λίγο αλάτι και πιπέρι
- Λίγο νερό για να μουσκέψεις το ψωμί



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για αναλυτική συνταγή δείτε το βίντεο. Τα βασικά βήματα είναι τα εξής:

- Ξελημυρίζεις μπακαλιάρο σε νερό στο ψυγείο για 24 με 48 ώρες αλλάζοντας αρκετές φορές το νερό.
- Φτιάχνεις κουρκούτι ανακατεύοντας αλεύρι, ανθρακούχο νερό, ζάχαρη και λίγο λευκό πιπέρι και το βάζεις για λίγο στο ψυγείο.
- Φτιάχνεις σκορδαλιά χτυπώντας μουσκεμένη ψίχα ψωμιού, σκόρδο, ξύδι, λίγο αλάτι και σησαμέλαιο στο μούλτι.
- Για την σκορδαλιά με πατάτα, λιώνεις βραστή πατάτα με πιρούνι και σκόρδο με πολτοποιητή και ανακατεύεις μαζί με λάδι, πιπέρι, ξύδι, ψιλοκομμένο μαϊντανό και λίγο αλάτι.
- Τηγανίζεις μπακαλιάρο σε σησαμέλαιο. Βάζεις σησαμέλαιο στο τηγάνι να καλύψει τον πάτο αλλά όχι πάρα πολύ. Περίμενε να ζεσταθεί σε μετρια προς δυνατή φωτιά. (κανε τεστ με λίγο κουρκουτι, ωστε να αφρισει). Βάλε τον μπακαλιάρο στο κουρκούτι και μετά στο τηγάνι για περίπου 7 λεπτά από την κάθε πλευρά.

Ο χρόνος εξαρτάται από το πάχος του ψαριού και από πόσο ψημένο το θες.

Καλή ορεξη!!

