



# COCOCHAS AL PIL PIL

ES UNA RECETA SENCILLA, LA DIFICULTAD RESIDE EN CONSEGUIR LA TEXTURA ADECUADA.  
SE PUEDEN SUSTITUIR LA COCOCHAS DE MERLUZA POR BACALAO FRESCO O DESALADO.  
LO IDEAL ES UTILIZAR UNA CAZUELA DE BARRO.  
NO OS OLVIDEIS DE COMPRAR UN BUEN PAN PARA HACER “BARQUITOS”.

## INGREDIENTES:

- 500 GRAMOS DE COCOCHAS DE MERLUZA.
- 5 DIENTES DE AJO.
- 1 GUNDILLA.
- AOVE ARBEQUINA. (EL MÁS SUAVE QUE ENCONTREIS).
- SAL

## RECETA:

1. FREIR EL AJO LAMINADO Y LA GUNDILLA PARA AROMATIZAR EL ACEITE.
2. CUANDO ESTÉN DORADOS RETIRAR Y RESERVAR.
3. AÑADIR LAS COCOCHAS Y SALAR.
4. COCINAMOS 1 MINUTO CON LAS COCOCHAS CASI CUBIERTAS DE ACEITE..
5. RETIRAMOS LA CAZUELA DEL FUEGO Y MOVEMOS LA CAZUELA SUAVEMENTE HASTA LIGAR LA SALSA.