

Μπακαλιάρος τηγανιτός με κουρκούτι, το παραδοσιακό φαγητό που τρώμε συνήθως την 25η Μαρτίου με σκορδαλιά. Αγαπημένη συνταγή για το ψάρι που είναι προσιτό σε όλους και έχει συνδεθεί άμεσα με την Ελληνική παράδοση και την εθνική μας εορτή. Δείτε πώς θα τον φτιάξετε τέλειο και με το πιο τραγανό και νόστιμο κουρκούτι!

Τι θα χρειαστείτε

1 μεγάλο φιλέτο μπακαλιάρου περίπου 1,3 kg

Για το κουρκούτι: 2 κούπες αλεύρι γ.ο.χ.

1 κουτάκι μύρα (330 ml) παγωμένη

Λίγο πιπέρι

1 κ.γλ. baking powder

Μπακαλιάρος σκορδαλιά τηγανιτός με κουρκούτι

Εκτέλεση συνταγής

Προσέχουμε όταν αγοράζουμε μπακαλιάρo να είναι όσο το δυνατόν πιο λευκός. Αν είναι κιτρινισμένος σημαίνει ότι έχει μείνει πολύ καιρό και θα είναι πολύ δύσκολο να ξαλμυρίσει σωστά και γενικά καλό θα ήταν να τον αποφύγουμε.

Μπορούμε να αγοράσουμε φιλέτο μπακαλιάρου κατεψυγμένο ή παστό μπακαλιάρo, αυτόν που είναι καλυμμένος με αλάτι. Αν επιλέξουμε τον παστό μπακαλιάρo τον αγοράζουμε τουλάχιστον μία ημέρα πριν, ώστε να προλάβει να ξαλμυρίσει. Αν ο μπακαλιάρος έχει κόκκαλα, απομακρύνουμε το κεντρικό και τα μικρότερα τα αφαιρούμε με ένα τσιμπιδάκι. Τον κόβουμε σε κομμάτια και τον βάζουμε σε μια λεκάνη με νερό, το οποίο αλλάζουμε κάθε 6 ώρες. Την πρώτη φορά που θα τον βάλουμε στο νερό του κάνουμε λίγο μασάζ με τα δάχτυλά μας ώστε να εισχωρήσει το νερό και να ξαλμυρίσει πιο εύκολα. Το βράδυ τον φυλάμε στο ψυγείο και το πρωί τον βγάζουμε και κάνουμε την τελευταία αλλαγή νερού.

Μία ώρα πριν το μαγείρεμα τον βγάζουμε από το νερό και τον αφήνουμε σε σουρωτήρι να στραγγίσει. Τον βάζουμε σε χαρτί κουζίνας και τον ταμπονάρουμε με χαρτί να στεγνώσει καλά από το νερό.

Ετοιμάζουμε το κουρκούτι. Σε μπολ κοσκινίζουμε το αλεύρι, βάζουμε λίγο πιπέρι, το baking powder και προσθέτουμε σταδιακά τη μύρα. Αναμιγνύουμε με σύρμα να διαλυθεί καλά το αλεύρι και να έχουμε έναν παχύρρευστο χυλό.

Βουτάμε κάθε κομμάτι μπακαλιάρου στο κουρκούτι να καλυφθεί παντού. Καθώς το αφαιρούμε το κρατάμε λίγο κάθετα να στραγγίξει από τυχόν περιττό κουρκούτι.

Καλό είναι να τηγανίσουμε σε κατσαρόλα όπου έχουμε βάλει άφθονο λάδι. Προτείνω να βάλετε μισή ποσότητα ελαιόλαδου και μισή ηλιέλαιου. Η θερμοκρασία να είναι μέτρια, ώστε να προλαβαίνει να μαγειρευτεί εσωτερικά το ψάρι χωρίς να καεί το εξωτερικό. Τηγανίζουμε το μπακαλιάρo σε δόσεις. Βγάζουμε τα κομμάτια του μπακαλιάρου όταν έχουν πάρει ένα ωραίο χρυσαφένιο χρώμα και από τις δυο πλευρές.

Σερβίρουμε με λεμόνι και φυσικά σκορδαλιά! Δείτε τη συνταγή για [παραδοσιακή σκορδαλιά](#) εδώ και για ελαφριά σκορδαλιά με ψητό σκόρδο εδώ [Ελαφριά σκορδαλιά](#)

Δείτε και τη συνταγή για [Μπακαλιάρo Πλακί](#)

Καλή όρεξη!

Μπακαλιάρος σκορδαλιά τηγανιτός με κουρκούτι

Βήμα προς Βήμα

- 1 Κόβουμε σε κομμάτια τον μπακαλιάρo και τον βάζουμε σε μια λεκάνη με νερό, το οποίο αλλάζουμε κάθε 6 ώρες.-
- 2 Μία ώρα πριν το μαγείρεμα τον βγάζουμε από το νερό και τον αφήνουμε σε σουρωτήρι να στραγγίσει. Τον βάζουμε σε χαρτί κουζίνας και τον ταμπονάρουμε με χαρτί να στεγνώσει καλά από το νερό.

- 3 Ετοιμάζουμε το κουρκούτι. Σε μπολ κοσκινίζουμε το αλεύρι, βάζουμε λίγο πιπέρι, το baking powder και προσθέτουμε σταδιακά τη μύρα.-
- 4 Αναμιγνύουμε με σύρμα να διαλυθεί καλά το αλεύρι και να έχουμε έναν παχύρρευστο χυλό.-
- 5 Βουτάμε κάθε κομμάτι μπακαλιάρου στο κουρκούτι να καλυφθεί παντού. Καθώς το αφαιρούμε το κρατάμε λίγο κάθετα να στραγγίξει από τυχόν περιττό κουρκούτι.
- 6 Τηγανίζουμε το μπακαλιάρo σε δόσεις. Βγάζουμε τα κομμάτια του μπακαλιάρου όταν έχουν πάρει ένα ωραίο χρυσαφένιο χρώμα και από τις δυο πλευρές.-
- 7 Σερβίρουμε με λεμόνι και φυσικά σκορδαλιά! Καλή όρεξη!