

Πώς ξαλμυρίζουμε τον μπακαλιάρo

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Πρέπει από ΣΗΜΕΡΑ να ξεκινήσετε το ξελμύρισμα του ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΥ για την 25η Μαρτίου!!

Σε ένα μπολ, προσθέτουμε μέσα τα φιλέτα του υγράλατου μπακαλιάρου μας και ρίχνουμε 100 γρ. αλάτι χοντρό και πολύ καθαρό και κρύο νερό μέχρι να σκεπάσουμε τα φιλέτα μας.

Βάζουμε έξτρα αλάτι για να μπορέσουμε να ξαλμυρίσουμε σωστά τον μπακαλιάρo μας.

Σκεπάζουμε με μία μεμβράνη και βάζουμε το μπολ στο ψυγείο για 2 μέρες αλλάζοντας το νερό κάθε 6 ώρες και ξαναβάζοντας το μπολ στο ψυγείο με καθαρό νερό.

Μετά από 2 μέρες απλώνουμε στον πάγκo μας, χαρτί κουζίνας και πιέζουμε καλά με τα χέρια μας και μεέξτρα χαρτί κουζίνας μέχρι να στραγγίξουμε τον μπακαλιάρo.