

Bacalao de la Pita

Su historia

Valderas se encuentra al sur de la provincia de León, en una encrucijada de carreteras que la comunican con las principales villas de las provincias de León, Valladolid, Palencia y Zamora. Esto ha propiciado que desde tiempo inmemorial, se celebre los Lunes un importante mercado, que, sobre todo a finales del siglo pasado y principios de este, servía para que los vecinos de los alrededores, se proveyeran de enseres y alimentos difíciles de encontrar en sus pueblos en aquella época. También era uno de los más importantes mercados de ganado y de aperos de labranza. Esto hacía que se reunieran en la Plaza del Mercado y alrededores gran cantidad de gentes que venían a vender o a comprar o a mirar o a aprovechar lo que cayera. Una vez cerrados los tratos, era costumbre quedarse a comer en los figones o tascas, antes de emprender el viaje de vuelta. Los platos estrella de la gastronomía valderense eran el Conejo guisado y el Bacalao de la Pita. Con el paso de los años y la modernización de la Agricultura y de las costumbres, el mercado ha perdido gran parte de su esencia, aunque se sigue celebrando los Lunes, pero ya no para vender mulas o trillos.

Lo que no se ha perdido es la afición a comer Bacalao, de tal forma que el Bacalao al estilo de Valderas ha trascendido las fronteras y ahora es un plato que aparece en las cartas de los restaurantes de León y de Valladolid. Sin embargo para comer el genuino hay que venir a Valderas.

Ingredientes (para 4)

8 tajadas de bacalao desalado

Pimentón

5 dientes de ajo

Aceite Oliva Virgen, agua y sal.

Preparación

En una cazuela, con abundante agua, y cuando ésta rompa a hervir, introducimos las tajadas de bacalao, dejándolo unos minutos (ver el primer hervor y retirar). Mientras tanto, en una cazuela de barro (esto es imprescindible), echaremos un dedo de aceite, poniéndola a calentar. Una vez hervido el bacalao, lo sacamos del agua y lo colocamos en la cazuela de barro. Con una cucharilla, se espolvorea cada tajada por encima con el pimentón. Aparte, en una sartén con aceite muy caliente, sofreímos los ajos en láminas, y, una vez dorados, echamos un poco de pimentón, y añadimos todo a la cazuela de barro. Se deja un poco más al fuego y se retira.

A disfrutar.

Restaurante La Maravillosa