

Habichuelas blancas con bacalao



1. Fuente de información.

<http://cocineraymadre.com/2018/03/05/potaje-de-alubias-con-bacalao/>

2. Historia del alimento.

Esta receta tan tradicional se hacía antiguamente para las grandes familias, ya que los productos eran bastante sencillos de conseguir y la receta era muy económica para aquellos tiempos. Actualmente, el bacalao es un producto más caro y no es tan fácil conseguirlo.

3. Ingredientes (4 personas)

- | | |
|-------------------------------------|-------------------|
| -350g de alubias blancas | -Perejil fresco |
| -200g de bacalao limpio sin espinas | -Agua |
| -1 cebolla | -Sal al gusto |
| -2 dientes de ajo | -Aceite de oliva |
| -2 zanahorias medianas | -1 pimiento verde |

4. Utensilios utilizados.



Cuchara de palo

Cuchillo

Cazuela de barro

5. Elaboración.

1. En primer lugar se ponen las alubias en remojo la noche anterior; de 8 a 12 horas aproximadamente en abundante agua fría.
2. Se lavan y pican todas las verduras en tozos pequeños.
3. En la cazuela de barro donde se vayan a cocer las alubias se hace un refrito con todas las verduras. En la cazuela se echa un generoso chorro de agua, de aceite y una pizca de sal; tapamos durante unos 10 minutos hasta que las verduras se ablanden.
4. Cuando las verduras estén listas, se pueden añadir directamente las alubias escurridas y si queremos que queden más finas, se pueden triturar las verduras.
5. Trituramos las verduras (si lo hacéis así) con la ayuda de una batidora y se añaden a la misma cazuela. Se agregan las alubias que habíamos tenido en remojo toda la noche y mezclamos bien.
6. Cubrimos con agua o caldo de verdura o pescado si lo preferís; le añadimos una pizca de sal y ponemos a cocer.
7. Una vez que tengamos las alubias cocidas se añade el bacalao cortado en trozos medianos y se deja cocer unos 5 minutos más.
8. Se deja atemperar y con el calor residual de la propia cazuela, el bacalao se terminará de cocinar. Si es necesario se rectifica el punto de sal y espolvoreamos con perejil fresco picado.



6. Comparación industrial.

Ingredientes (8 personas)

-700g de alubias blancas

-Perejil fresco

-400g de bacalao limpio sin espinas

-1l de agua

-2 cebollas

-4g de sal

-4 dientes de ajo

-Aceite de oliva

-4 zanahorias medianas

-2 pimientos verdes

Utensilios industriales



Cortadora de cebolla y zanahoria



Picadora de ajos



Cocederos



Cerradora de latas



Autoclave

Elaboración industrial

1. Lo primero de todo es colocar todas las alubias en una máquina seleccionadora para que por peso, elija las de mayor calidad para la receta.

2. Mientras, las verduras son picadas con su correspondiente maquinaria.

3. Gracias a unas máquinas llenadoras, vamos incorporando los trozos de bacalao a las latas.
4. Las alubias se cuecen en cocederos y son incorporadas directamente también a las latas.
5. Por último se añaden las verduras. Con todos los ingredientes en el interior de la lata se acaban de llenar con agua y sal.
6. Una vez la lata está completa es la hora de cerrarlas para meterlas en un autoclave, que será el encargado de cocinar la receta y de esterilizar el producto. Después de la cocción ha finalizado todo el proceso.

La diferencia de ambos procesos se encuentra en que la receta tradicional se realiza con poca cantidad de ingredientes y utensilios de estar por casa y la receta industrial se hace con ingredientes a grandes cantidades y aparatos específicos para la industria alimentaria. Otra diferencia es que en las fábricas donde se realiza están en perfecto estado de higiene. Y para una mayor conservación del alimento se añaden conservantes y antioxidantes.