

Zurrukutun: El caliente abrazo del frío en una sopa de bacalao y pan

Esta [sopa](#), el **Zurrukutun**, ha pasado de ser una receta humilde a destacar en los menús de restaurantes con [estrellas Michelin](#). Rescatado del olvido en la segunda mitad del **siglo XX**, este plato comparte similitudes con la [baratxuri zopa](#), pero ha evolucionado hacia una versión modernista de un clásico rústico.

El **Zurrukutun**, una **receta de cuchara**, se revela como el aliado perfecto para la llegada del frío. Se define por la combinación de bacalao salado y huevo escalfado. En sus orígenes, a principios del **siglo XIX**, se preparaba con leche en lugar de agua, y los trozos de pescado sustituían a los grandes pedazos de bacalao. Los huevos eran un lujo reservado para días especiales.

Imagina a los granjeros y pastores regresando de las frías labores matutinas para disfrutar de esta sopa antes de continuar con su jornada. Versátil y sabrosa, el **Zurrukutun** te abraza por dentro y por fuera, siendo perfecta para guardar y recalentar cuando lo desees. No olvides desalar el bacalao con anticipación; la espera se traduce en autenticidad en cada bocado.

Ingredientes Esenciales del Zurrukutun

250 g de bacalao entero o en escamas, desalado

4 pimientos chorriceros secos, o 2 cucharadas de puré de pimiento choricero

5 cucharadas (75 ml) de aceite de oliva virgen extra

4 dientes de ajo, cortados en rodajas
1½ chile rojo seco, de preferencia guindilla
1½ hogaza (100 g) de pan zopako o baguette
4 huevos grandes Sal Kosher

Paso a paso: Desde desalación hasta el plato, la creación del zurrukutun vasco



Si trabajas con un lomo de bacalao entero, una vez desalado, desmébralo con las manos y resérvalo. Si optas por pimientos

choriceros secos, calienta 4 tazas (1 l) de agua. Pon los pimientos en un cuenco y vierte suficiente agua caliente sobre ellos para cubrirlos. Déjalos en remojo hasta que estén blandos, hasta 1 hora, dependiendo del pimiento. Escúrrelos y sécalos con una toalla de papel. Abre cada pimiento con un cuchillo, desechando los tallos y las semillas. Raspa la pulpa de la piel de los pimientos con el cuchillo y desecha la piel. Reserva la pulpa choricera.

Si usas una baguette normal, precalienta el horno a 225°C. Tuesta la baguette de 20 a 25 minutos, hasta que esté dorada. Retira del horno y deja enfriar antes de cortarla en rodajas o trozos. Parte o corta el zopako o la baguette en trozos grandes, dados de 2,5 a 5 cm o rodajas de 2,5 cm.

Armonía en la olla: Pasos para la creación del Zurrkutun vasco

En una olla grande, calienta 3 cucharadas de aceite de oliva a fuego medio. Añade el ajo y cocina hasta que empiece a dorarse. Retira el ajo con una espumadera y reserva.

Baja el fuego y agrega el bacalao y el chile seco al aceite de oliva infundado con ajo. Remueve suavemente, permitiendo que el bacalao se caliente lentamente. Retira de la sartén y reserva.

Añade las 2 cucharadas restantes de aceite de oliva a la misma cazuela. Agrega los trozos de pan y la pulpa de choricero (o puré), y cocina, removiendo, durante 1 a 2 minutos, dejando que el pan y el chile se tuesten. Vuelve a poner el bacalao y el ajo en la olla. Añade agua suficiente para cubrir los ingredientes. Tapa la olla y cuece a fuego lento, removiendo ocasionalmente para ayudar a deshacer el pan, durante unos 20 minutos.

Cascara cada huevo con cuidado en la sopa. Espolvorea un poco de sal sobre cada yema y deja que los huevos se cuezan intactos en la sopa durante 3 ó 4 minutos, o hasta que las claras estén completamente cocidas.

Sirve la sopa en cuatro cuencos, añadiendo un huevo a cada cuenco una vez lleno. ¡Disfruta!

Descubre el secreto del sustituto perfecto: Truco con puré de choricero en tarro

Los pimientos choriceros son el secreto mejor guardado de los chefs, añadiendo una nota dulce, ahumada y profunda a las salsas, guisos y más.

Estos pimientos se secan, concentrando su sabor en una capa de carne intensamente sabrosa que espera ser raspada de la piel seca una vez reconstituidos.

Si no puedes encontrar pimientos choriceros secos, puedes sustituirlos por 2 cucharadas de puré de choricero en tarro. Suele venderse etiquetado como “pulpa de pimiento choricero” o “carne de pimiento choricero”. Este sustituto garantiza que no te pierdas la riqueza de este ingrediente único en el **Zurrukutun**.