

Brandada de Bacalao con Coca de Aceite de Ajo

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Perejil fresco: c/n

Brandada de bacalao

Aceite de oliva virgen extra: 250 mililitros

Bacalao desalado: 600 Gramos

Nata para cocinar: 220 mililitros

Dientes de ajo: 5 Unidades

Coca de aceite al ajo

Aceite: 100 mililitros

Cabeza de ajo: 1 unidad

Harina de fuerza: 250 Gramos

Guindillas: 2 Unidades

Cerveza: 100 mililitros

Sal: c/n

Preparación de la Receta

Coca de aceite al ajo

- En un cazo poner la cabeza de ajos machacada, las guindillas y cubrimos de aceite.
- Dejar infusionar a fuego suave aproximadamente media hora.
- Colar y enfriar el aceite.
- Mezclar el aceite con la cerveza, poner una cucharadita de sal y vamos añadiendo *harina* hasta obtener una masa blanda pero manejable.
- Dejar reposar una hora aproximadamente.
- Estirar muy bien sobre una placa de horno con papel.
- Debe quedar una masa fina. No es necesario usar rodillo. Podemos utilizar las manos.

- Introducir en el horno precalentado a 180°C hasta que veamos que está dorada, 12 minutos aproximadamente

Brandada de bacalao

- Cortar el **ajo** en láminas y *dorar* ligeramente en el aceite. Retirar.
- En ese aceite cocinar el bacalao unos 3 minutos. Cuando esté hecho, retiramos la piel y desmenuzamos bien.
- En un vaso batidor poner el bacalao y empezar a triturar a velocidad suave.
- Incorporar el aceite en el que hemos cocinado el bacalao poco a poco. Iremos obteniendo una pasta.
- Finalmente añadir *nata* hasta obtener la textura deseada.

Armado

- Emplatamos en bolecitos la brandada y, al lado, disponemos los trozos de coca.
- Espolvorear con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brandada-de-bacalao-con-coca-de-aceite-de-ajo>