elGourmet

Brandada Tradicional

Tiempo de preparación: 360 Min

Ingredientes

Bacalao: 500 Gramos
Mantequilla: 50 Gramos
Perejil picado: c/n
Puré de papas: 500 Gramos
Crema de leche: 3/4 Taza
Nuez Moscada: c/n
Leche: 1/4 Taza
Tomillo: c/n

Preparación de la Receta

- Desmenuzar el pescado (desalado, hervido en leche con *cebolla* y laurel) tibio y mezclar con el puré de papas.
- *Condimentar* con *tomillo*, nuez moscada, *perejil* picado, *mantequilla* en cubos, leche, *crema* de leche y acomodar en fuente para horno.
- Llevar a horno a 200° C hasta calentar y *gratinar*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brandada-tradicional