

Brandade de abadejo gratinado con manteca de hierbas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papas: 3 Unidades

Sal gruesa: A gusto

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Perejil picado: A gusto

Leche: 1/2 L

Abadejo: 400 g

Ajo: 4 Dientes

Preparación de la Receta

- Coloque en el fondo de una placa sal gruesa, luego el pescado previamente salado y macere en la heladera 12 horas aproximadamente.
- Retire, coloque en una fuente con agua y enjuague.
- Seque con un paño y corte en trozos.
- Pele los ajos.
- Lave las papas.
- En una olla con abundante agua hirviendo, cocine las papas.
- Cuele, pele, realice un puré y reserve.

Armado

- En una olla caliente la leche, y cocine poche, el pescado.
- Retire, coloque en una placa y desmenuce.
- Coloque los ajos junto con una parte de aceite de oliva en un mortero y machaque.
- Agregue el pescado desmenuzado, el aceite restante y machaque hasta que se forme un puré.
- Mezcle con el puré de papas y agregue el *perejil*.
- Coloque en cazuelitas individuales espolvoree con pan rallado, vierta por encima la **manteca** derretida y gratine en el horno.

Presentación

- Sirva las cazuelitas individuales y decore con una ramita de *perejil*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brandade-de-abadejo-gratinado-con-manteca-de-hierbas>