

Brandade de bacalao

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 200 cc

Laurel: 1 Hoja

Perejil: 2 Ramas

Ajo: 2 Dientes

Aceite De Oliva: 150 cc

Bacalao: 1 k

Bebida sugerida

Vino rosado:

Guarnición

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Papas: 1 k

Pan Lactal: 8 Rodajas

Broccoli: 1 Planta

Zanahorias: ½ k

Coliflor: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Hidrate el bacalao durante 48 horas cambiando el agua de tanto en tanto
- Cocine el bacalao en abundante agua caliente durante 8 minutos a fuego mínimo.
- Retire la piel y las espinas del pescado.
- Caliente 100 cc del aceite de oliva.
- Lleve la leche a hervor con el *ajo*, el *perejil* y el *laurel*
- Machaque el bacalao en un mortero con el aceite y la leche.
- Termine con el resto de aceite de oliva crudo.

Guarnición

- Pele las papas y las zanahorias y corte en trozos regulares.
- Separe las hojas del *coliflor* y el *brócoli*.
- Cocine las verduras al vapor.
- Corte el pan en discos con la ayuda de un cortapastas y fría en abundante aceite caliente.
- Escorra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva las verduras al rededor de una fuente, en el centro la brandade dándole volumen.
- Acompañe con los croûtons.

- Si desea tener otra presentación, disponga la brandade en una fuente para horno, espolvoree con una mezcla de *perejil* picado y pan rallado, rocíe con *manteca* derretida y gratine en el horno.
- Sirva directamente en la fuente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brandade-de-bacalao-3>