

# Brandade de bacalao con huevo poché, croutones y ensalada de olivas y anchoas



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Cebolla:** 1 Unidad

**Pimienta Negra en grano:** 1 cdita.

**Crema de leche:** 50 cc

**Aceite De Oliva:** 150 cc

**Bacalao:** ½ k

**Papas medianas:** 2 Unidades

**Ajo:** 2 Dientes

**Limon:** ¼ Unidad

**Perejil:** 2 Ramas

## Bebida sugerida

**Pinot Noir 1999:**

## Croûtones

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Pan de campo:** 1 Unidad

## Ensalada

**Sal:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Vinagre de jerez:** 1 cdita.

**Ciboulette:** Cantidad necesaria

**Anchoas:** 6 Filetes

**Alcaparras:** 30 g

**Aceitunas negras:** 200 g

## Huevos poché

**Vinagre:** 1 cda.

**Huevos:** 4 Unidades

**Agua:** Cantidad necesaria

## Varios

**Perejil:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Hidrate el bacalao durante 48 horas renovando el agua de 7 a 8 veces.
- Pique groseramente la *cebolla*
- En una *cacerola* con agua cocine a fuego bajo el bacalao con la *cebolla*, pimienta y el *perejil* durante 40 minutos.
- Deje enfriar en el agua y retire la piel y las espinas.
- Pele las papas y cocine al vapor.
- Pique el *ajo*.
- Exprima el *limón*.
- Procese el bacalao.
- Agregue el aceite en forma de hilo.
- Incorpore el *ajo* y la *crema* de leche.
- Condimente con pimienta negra recién molida
- Rectifique la sazón.
- Añada el *limón*.

## Croûtones

- Corte el pan en cubos pequeños.
- En una sartén con aceite de oliva fría los cubos de pan.
- Escurra sobre papel absorbente.

## Huevos poché

- Casque los huevos.
- En una sartén con agua caliente y *vinagre* cocine los huevos durante 3 a 5 minutos.
- Escurra sobre un lienzo.

## Ensalada

- Descaroce las aceitunas.
- Pique el *ciboulette*
- Pique groseramente las anchoas, las aceitunas y las *alcaparras*
- Disuelva la sal en el *vinagre*.
- Añada el aceite, el *ciboulette* y mezcle hasta emulsionar.
- Incorpore las anchoas aceitunas y *alcaparras*.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de brandade, el **huevo** por encima, los croûtons y la ensalada a los costados.
- Decore con hojas de *perejil*.

<https://elgourmet.com/recetas/brandade-de-bacalao-con-huevo-poche-croutones-y-ensalada-de-olivas-y-anchoas>