

# Brandade de bacalao crocante con pilpil

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Brandade de bacalao

**Vino Blanco:** 1/2 L

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Bacalao salado:** 200 g

**Cebolla:** 50 g

**Puré de papas:** 150 grs.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Perejil picado:** 1 cda.

**Pan Rallado:** Cantidad necesaria

### Salsa de pilpil y espinacas

**Aceitunas negras deshidratadas:** A gusto

**Espinaca:** 1 Paquete

**Azucar:** Una pizca

**Guindilla:** 1/4 Unidad

**Mix de brotes:** A gusto

**Fumet de bacalao:** 1 Taza

**Ajo:** 2 Dientes

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Laurel:** 1 Hoja

**Tinta de calamar:** 1 cda.

### Tempura

**Agua fría:** 100 cc

**Huevos:** 3 Unidades

**Cerveza:** 200 cc

**Azafrán en polvo:** 1 Cápsula

**Harina:** Cantidad necesaria

**Mostaza de Dijon:** 1 cda.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Levadura:** 10 grs.

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

## Brandade de bacalao

- En un bowl con abundante agua helada coloque el bacalao con la piel hacia arriba para que decante la sal, cambie el agua cada 12 horas durante 2 días.
- Transcurridos los 2 días coloque el pescado en una placa, rocíelo con aceite de oliva y vino blanco, luego cocínelo en horno a 175°C durante 15 minutos. Terminada la cocción retire del horno y una vez frío quite la piel y reservela y desmigüe el pescado con las manos.
- Pele la *cebolla*, córtela en *brunoise*.

## Tempura

- Coloque los *huevo* en un bowl, incorpore *azafrán* en polvo y bata hasta romper el ligue, agregue la *levadura*, mezcle nuevamente, añada la *mostaza* de dijón, agua fría y cerveza, mezcle y luego incorpore la *harina* previamente cernida en dos veces mientras mezcla con un batidor para que no se formen grumos, agregue el aceite de oliva y sazone con sal y pimienta. Deje reposar unos minutos.

## Salsa de pilpil y espinacas

- En una *cacerola* coloque una taza de aceite de oliva, incorpore los dientes de *ajo*, la *guindilla* y la hoja de *laurel*, lleve a fuego mínimo y una vez que tome temperatura retire del fuego y deje reposar unas horas para que el aceite se perfume.
- Lave bien las hojas de *espinaca*, luego séquelas, procese la mitad de las hojas crudas hasta obtener un puré.

## Armado

- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla*, una vez transparente incorpore el pescado desmigado, agregue una cucharada de aceite de oliva de ser necesario, sazone con sal, pimienta, saltee durante 5 minutos más y retire del fuego. Incorpore luego el puré de papas, mezcle para unir los ingredientes, agregue *perejil* finamente picado y mezcle hasta lograr una preparación homogénea. Tome porciones de la preparación y forme bollos, luego páselas por pan rallado y por último páselos por la *tempura*.
- Para la salsa, coloque en una licuadora la piel que reservo del bacalao, azúcar, sal y pimienta, incorpore la mitad de fumet de bacalao y comience a licuar, agregue en forma de hilo una taza de aceite perfumado con *guindilla*, *ajo* y *laurel* mientras licua hasta emulsionar, añada la *espinaca* procesada y las hojas enteras y el resto de fumet de bacalao, sazone con sal y pimienta y una vez lograda una preparación homogénea tamice sobre una *cacerola* y lleve la salsa obtenida a fuego mínimo.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría los bollos de bacalao con *tempura* hasta dorarlos, retire y escurra sobre papel absorbente.

## Presentación

- Sobre un plato forme cinco círculos con la salsa de pilpil y espinacas y sobre cada uno acomode una brandade de bacalao crocante.

- Con la ayuda de un pincel dibuje sobre el plato dos líneas con la tinta de *calamar* y decore con aceitunas deshidratadas y mix de brotes.

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