Brandade de bacalao y abadejo salteado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Apio: 2 Ramas
Ajo: 1 Diente
Crema de leche: 50 cc
Aceite De Oliva: 75 cc
Sal: A gusto
Bacalao seco: 500 g
Manteca: 75 g
Aceitunas negras: 50 g
Zanahoria: 1 Unidad
Puerros: 2 Unidades

Abadejo salteado

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Abadejo: 4 Filetes

Crema de azafrán

Crema de leche: ¼ L
Azafrán: 1 Cápsula
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Desale el bacalao durante 48 horas renovando el agua cada 3 hs.
- Pique groseramente la *cebolla*, el *apio* y las zanahorias.
- En una *cacerola* con agua cocine el bacalao con las verduras hasta que esté tierno.
- Elimine la grasa y las espinas del bacalao.
- Reserve
- Corte los puerros en juliana.
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva saltee rápidamente los puerros con sal.
- Descaroce las aceitunas, filetee y reserve.
- Procese la carne del bacalao con 50 cc de aceite de oliva y los puerros.

- Reserve.
- Pele las papas y cocine en agua salada hasta que estén tiernas.
- Cuele y reduzca las papas a puré.
- Lleve la *crema* de leche a hervor con el *ajo* pelado.
- Monte el puré con 25 g de *manteca* y la *crema* de leche con *ajo*
- Mezcle con la pasta de bacalao y las aceitunas fileteadas.

Abadejo salteado

- Elimine la cola de los filetes de **abadejo** y los excesos de grasa.
- Corte el filete en trozos regulares y realice cortes superficiales sobre la piel.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *abadejo* comenzando por el lado de la piel.
- Salpimente.

Crema de azafrán

- Lleve la *crema* de leche a ebullición.
- Incorpore el *azafrán*, sal y pimienta.

Presentación

- Sirva una porción de brandade en el centro de un plato, a los lados sirva el *abadejo*.
- Decore con aceitunas negras fileteadas.
- Salsee los bordes del plato con la *crema* de *azafrán*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brandade-de-bacalao-y-abadejo-salteado