

Brandade de bacalao

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal fina: 2 cdita.

Bacalao: 200 g

Ajo: 2 Dientes

Crema de leche: 100 cc

Aceite De Oliva: 80 cc

Jugo de Limón: 1 Unidad

Papa: 2 Unidad

Manteca: 50 g

Pimienta Negra: A gusto

Preparación de la Receta

- Colocar el bacalao en una *cacerola* con agua fría y llevar a hervor, entonces retirar del fuego y mantener durante 12 min dentro del agua
- Retirlo y escurrir sobre papel absorbente. *Sazonar* con sal y pimienta.
- Retirar la piel, las espinas y desmenuzar la carne.
- En una sauteuse calentar una parte del aceite de oliva, incorporar la carne de bacalao desmenuzada, y el *ajo* picado
- Revolver enérgicamente con cuchara de madera hasta desarmar totalmente la carne
- Bajar el fuego.
- Preparar un puré
- Reservar.
- Incorporar el resto del aceite de oliva al sauteuse, la *crema* de leche, el puré de *papa* y el *jugo* de *limón*.
- Rectificar la sazón y terminar con *manteca*.

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