Brandade

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Brandade

Bouquet garnie: 1 Unidad
Papas: 1 k
Bacalao: 500 g
Perejil picado: 1 cda.
Aceite De Oliva: 250 cc
Ajo: 1 Cabeza
Leche: 2 L
Huevos: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 2 cdas.
Pan de centeno: 250 g

Ensalada

Aceite de ajo: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Mezclum de Hojas Verdes: 200 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Vinagre de jerez: 1 cda.

Preparación de la Receta

Brandade

- Desale el bacalao en abundante agua durante 48 horas cambiando el agua cada 3 ó 4 horas.
- En una *cacerola* disponga la leche, el bouquet garni y lleve a hervor.
- Incorpore el bacalao, baje el fuego y cocine durante 8 a 10 minutos.
- Corte la cocción del bacalao en leche fría, escurra y desmenuce su carne.
- En una *cacerola* caliente el aceite de oliva sobre fuego bajo.
- Sumerja los dientes de *ajo* y cocine lentamente durante 1 hora.
- Pele las papas, corte en cubos y cocine en abundante agua salada en ebullición hasta que estén tiernas.

- Escurra las papas y redúzcalas a puré.
- Mezcle el bacalao con el puré de papas sobre el fuego suave.
- Agregue tres cucharadas del aceite de ajos, pimienta, *crema* de leche y *perejil*
- Corte el pan en rodajas, rocíe con aceite de los ajos y tueste en el horno caliente
- En una sartén caliente con un poco de aceite cocine los huevos durante 2 a 3 minutos aproximadamente.

Ensalada

- En un bowl combine el aceite de oliva, de *ajo*, sal, pimienta y el *vinagre*
- Aderece las hojas verdes.

Presentación

- En el centro de un plato disponga una *rodaja* de pan tostado, encima un *huevo*, de lado una porción de brandade, una porción de ensalada y dientes de *ajo* confitados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brandade