

# 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 *cacero* 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 *cacero* 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>