

Bruschettina con brandada de bacalao



Ingredientes

Chalota: 1 Unidad

Crema de leche: 1 Chorrillo

Pan de maíz: 1 Unidad

Sal:

Aceite De Oliva:

Bacalao desalado: 200 g

Perejil rizado:

Nueces picadas: 50 g

Preparación de la Receta

- Cocinamos y trituramos el bacalao con la *chalota*, el *perejil* y la *nata*
- Reservamos.
- Tostamos el pan cortado en pequeñas rebanadas en una parrilla con un toque de aceite
- Colocamos la brandada encima del pan y terminamos con las nueces picadas finas.
- Servimos.

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