BRANDADA DE BACALAO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Medio

Descripción:

Este plato tambien puede presentarse en pequeñas tostadas , en canutillos rellenos , en nidos, o en barquitas ,. queda muy bien.

Ingredientes para 8 personas :

- 800 gramos de bacalao
- 1 diente de ajo
- 100 ml de leche
- 100 ml de aceite de oliva
- 2 cucharadas de zumo de limón
- Perejil picado Pimienta y sal
- Acompañamiento:
- 1 barrita de pan
- 2 dientes de ajo

Preparación:

Paso 1

Desalar el bacalao durante 24 horas poniéndolo a remojo en agua y cambiándola 3-4 veces en ese tiempo. Después se seca bien el bacalao con papel absorbente. Poner a calentar una cazuela con abundante agua. Cuando rompe a hervir se añade el bacalao y se escalda durante unos minutos. Apagar el fuego y ponerlo a escurrir sobre un colador. Dejar que se temple y retirar los restos de piel o espinas que pudiera conservar.

Paso 2

Seguidamente se tritura el bacalao con el diente de ajo pelado y se incorpora lentamente el aceite de oliva. Calentar ligeramente la leche y añadirla sin dejar de batir con la batidora hasta obtener una crema suave. Finalmente se añade el zumo de limón. Salpimentar y reservar caliente.

Paso 3

El pan se corta en rebanadas y se tuestan en el horno. Después se pelan los dientes de ajo y se frota con ellos el

pan. Servir la brandada en cuencos espolvoreada con un poco de perejil picado y acompañada con las tostadas al ajo.