

BRANDADA DE BACALAO

INGREDIENTES

- 200 g de aceite de oliva virgen extra
- 1-2 dientes de ajo
- 500 g de bacalao, desalado, sin piel ni espinas
- Un pellizco de pimienta blanca
- Sal (dependerá del punto de sal del bacalao)

PREPARACIÓN

1. Escorra bien el bacalao desalado y séquelo con una servilleta de papel. Reserve.
2. A continuación ponga el aceite y los ajos en el vaso y programe 6 min / Varoma / vel 3 ½. Baje lo que haya quedado en la tapa y las paredes del vaso.
3. Programe 1 min / Varoma / vel 4.
4. Incorpore el bacalao y la pimienta blanca. Triture en vel 6 hasta que vea que la mezcla ha quedado homogénea.
Rectifique el punto de sal y especias.

Sirva en tostadas o tartaletas

NOTA

- Si le queda muy espesa, puede añadirle un poco de leche y mezclar en velocidad 6.

SUGERENCIAS

- Si lo desea, puede gratinarla.

