

Brandada de bacalao

INGREDIENTES:

- 500 gr de bacalao desalado sin piel ni espinas (*o migas de bacalao*)
- 200 gr de aceite de oliva
- 30 gr de ajos
- cayena en polvo (*opcional al gusto*)
- 50 gr de leche o nata para cocinar o leche de soja.
- pimienta blanca
- sal (*ojo, solo si el bacalao se ha quedado sin ella*)

PREPARACIÓN:

1. Escorra el bacalao desalado y séquelo bien con papel absorbente. Reserve.
2. Ponga en el vaso el aceite con los ajos y la cayena (*si decide ponerla*) y programe **6 min/Varoma/vel 3 ½**. Baje con la espátula las paredes hacia las cuchillas.
3. Agregue el bacalao y programe **1 min/Varoma/vel 4**.
4. Triture **1 min/vel. progresiva 4-6**.
5. Añada la nata o leche y mezcle **unos segundos a vel 6**, hasta conseguir una masa homogénea. Rectifique el punto de sal si fuera necesario.

