



## BRANDADA DE BACALAO

### INGREDIENTES:

500 gr. de bacalao desalado, sin piel, ni espinas.

100 gr. de leche.

200 gr. de aceite de oliva.

(si queremos la brandada un poco más suave podemos poner 100 gr. de aceite de oliva, y 100 gr. de aceite de girasol.)

3 dientes de ajo.

1 pellizco de pimienta blanca.

### PREPARACION:

1.- Ponga el aceite en el vaso y programe 3 minutos, 120 grados, velocidad 1.

2.- Vuelva a programar 5 minutos, 120 grados, velocidad 5 y eche enseguida los ajos por el bocal, para que las cuchillas troceen los ajos, y se sofrían.

Vierta el contenido en un recipiente.

3.- Ponga en el vaso el bacalao bien escurrido (yo lo seco con un papel de cocina absorbente), la leche, y la pimienta y programe 10 minutos, 100 grados, velocidad 1. Finalizado el tiempo deje templar durante unos minutos, y triture durante 30 segundos, velocidad 5-10 progresivamente.

4.- Baje los ingredientes al fondo del vaso, tape y con el cubilete puesto programe 3 minutos, velocidad 5, vierta el aceite con el ajo reservado, sobre la tapa, para que vaya emulsionando con el bacalao.

5.- Finalizados los tres minutos, compruebe que todos los ingredientes se han ligado entre si, convirtiéndose en una pasta homogénea. De no ser así, mezcle durante 10 segundos a velocidad 8.

Vierta en un bol y deje enfriar aproximadamente durante 12 horas en el frigorífico.

Transcurrido ese tiempo, habrá espesado para poder usarla como relleno de los pimientos del piquillo o para untar en tostadas.

Nota: Para un buen resultado es importante que el bacalao sea salado y puesto en remojo en agua fría, durante 24 horas, cambiando durante ese tiempo el agua al menos 3 veces mínimo.