

BRANDADA DE BACALAO

*Apta para TM31 y TM5.
Para TM21 adaptar velocidades.*

INGREDIENTES:

- 200 gr. aceite de oliva virgen extra suave (*)
- 3 dientes de ajo
- 500 gr. de bacalao desalado sin piel ni espinas
- Pimienta blanca
- Sal (dependerá del punto de sal del bacalao)



PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso el **aceite** y los **ajos** (enteros o partidos en 3-4 trozos, según el gusto de cada cual). Programar **6 min / Temp. varoma / Giro inverso/ vel. 1**
2. Mientras tanto escurrir bien el bacalao previamente desalado y secarlo con papel de cocina. Reservar.
3. A continuación, si es el caso, sacar algunos trozos de ajo y un poco de aceite (**) y programar **1 min. / Temp.Varoma / Vel. 4**. Ir incorporando el **bacalao** por el bocal.
4. Finalmente **triturar** en **Vel. 6**. No programar tiempo, triturar hasta que la mezcla ha quedado homogénea según su gusto.
5. Rectificar de sal y pimienta si fuera necesario (a su gusto)

Comentarios/Trucos:

- En el **paso 2** yo pongo los ajos cortados en 3-4 trozos y antes de continuar los retiro todos menos 1 o 2 trozos puesto que sólo quiero que quede el aceite aromatizado. Si no, para el gusto de mi casa, queda el sabor a ajo demasiado intenso. Adaptar al gusto particular!
- (*) Mejor utilizar Aceite de Oliva Virgen Extra suave puesto que si no puede quedar el sabor demasiado intenso
- (**) Personalmente antes de seguir retiro un poco de aceite y, si hace falta, lo añado en el paso 4
- En caso de quedar muy espesa, puede añadir un poco de leche y mezclar unos segundos a vel. 6
- Se puede servir con tostadas, gratinado al horno o como relleno de pimientos del piquillo
- Si se hace sólo con Bacalao y aceite de oliva se conserva perfectamente en el frigorífico varios días guardado en un recipiente hermético.

Manoli Baena

670 903 982

Montse López

699 730 353

<http://thermomix-sabadell.es/lopezgalbanymontse/>