



thermomix



Brandada de bacalao, pan rústico y aceite de perejil



TM-31

INGREDIENTES PARA 12 UNIDADES

PREPARACION: 30 min

REPOSO: 30 min

TOTAL: 1 h 10 min

ACEITE DE PEREJIL

- 20 ramitas de perejil fresco (solo las hojas)
- 200 g de aceite de oliva virgen extra

BRANDADA DE BACALAO

- 200 g de aceite de oliva virgen extra
- 4 dientes de ajo cortados en rodajas finas
- 1-2 pimentas de cayena secas
- 500 g de bacalao en salazón remojado y desalado (en tiras sin piel ni espinas)
- 100 g de nata (con 35% de grasa)
- 4 hojas de gelatina (hidratadas un mínimo de 5 min en agua fría)

PRESENTACION

- 12 rebanadas de pan rústico tostadas
- 12 hojas de perejil fresco

PREPARACION:

ACEITE DE PEREJIL

- Pon el perejil en el vaso y tritura 5 seg vel 7.
- Agrega el aceite y bate 30 seg vel 7. Filtra con un colador de malla fina y reserva en un biberón con boquilla fina.

BRANDADA DE BACALAO

- Pon en el vaso el aceite y calienta 5 min Varoma Vel 1.
- Agrega los ajos y la cayena. Sofríe 7 min Varoma Vel 1. Retira los ajos y la cayena y reserva. (deja el aceite en el vaso)
- Añade al vaso el bacalao y programa 12 min 70º Giro Inverso Vel cuchara. Escurre el bacalao con el cestillo colocado sobre un bol para recoger el aceite.
- Pon la nata en el vaso y programa 1 min 90º vel 1.
- Agrega las hojas de gelatina y el bacalao y tritura 1 min Vel 10.
- Con la espátula, baja la mezcla hacia el fondo del vaso. Programa vel 5 y, sin quitar el cubilete, añade poco a poco el aceite reservado de la cocción para que emulsione. Vierta en un recipiente hermético y reserva en el frigorífico un mínimo de 30 min o hasta que cuaje.

PRESENTACIÓN

Coloca una ración sobre cada rebanada de pan tostada y riega ligeramente con el aceite de perejil. Decora con una hoja de perejil y una lámina de ajo frito y sirve.

