



BRANDADA DE BACALAO

Ingredientes (para 4 personas):

- 400 g tacos de bacalao con piel
- 70 ml vino blanco
- c.s. aceitunas negras
- 2 patatas medianas
- 1-2 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- Aceite de oliva
- Sal, pimienta negra
- ½ baguette

Elaboración:

1. Pelar las patatas, cortarlas en trozos y cocerlas en abundante agua hirviendo con sal y una hoja de laurel.
2. Laminar los ajos bien finos y dorarlos ligeramente en una sartén con un buen chorro de aceite de oliva.
3. Retirar los ajos sobre papel absorbente y colocar en el aceite, los tacos de bacalao (preferiblemente sin espinas) bien escurridos con la piel hacia abajo.
4. Realizar en varias ocasiones movimientos de vaivén con la cazuela/sartén para soltar la gelatina de la piel del bacalao.
5. Tras unos minutos al fuego regar con el vino blanco e introducir en horno precalentado a 200° C con calor arriba y abajo.
6. El tiempo que el bacalao pasará en el horno dependerá directamente del tamaño y grosor de las tajadas.
7. El pescado no debe quedar seco, pero las lascas deben poder separarse sin problemas.



8. Dejar enfriar el pescado ligeramente para pelarlo y desmenuzarlo sin problemas, colocándolo en el vaso batidor encima de las patatas cocidas previamente escurridas.
 9. Añadir la mitad de los ajos fritos reservados y triturar el conjunto.
 10. Incorporar en hilo poco a poco los jugos reservados y parar cuando al conseguir la textura deseada.
 11. Poner a punto de sal y agregar un toque de pimienta negra (opcional).
 12. Tostar unas rebanadas de pan en el horno a 170 ° C 180 ° C hasta que estén ligeramente doradas, pero con el centro aún tierno.
 13. Dejar enfriar la brandada lo justo para que adquiriera la textura necesaria para colocar encima de las tostas.
 14. Colocar una dosis generosa de brandada de bacalao encima de cada tosta de pan, espolvorear con perejil fresco picado, unas escamas de sal maldon y acabar con unas rodajas de aceitunas negras y unas láminas de ajo crujiente ¡¡QUE APROVECHE!!
- * Si nos pasamos de líquido coma la brandada nos quedará demasiado blanda y se nos desparramara al intentar colocarla sobre nuestras tostas.*
- * Si la textura de la brandada es demasiado espesa añadir nata líquida al gusto.*
- * La brandada de bacalao se puede triturar completamente o dejar tropezones al gusto para que parezca más artesanal.*