Brandada de bacalao pa' untar o rellenar

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 250 g. de Bacalao desalado
- 150 ml. de Leche
- 40 ml. de Aceite de oliva
- 3 Ajo picado
- 1 ramita de Perejil fresco picado
- Sal
- Pmienta

Preparación:

Paso 1

Sumergimos el bacalao en trozos en una cazuela con agua, cuando hierva, apagamos el fuego y lo reposamos 20 minutos. Escurrimos y desmigamos. Ponemos en una sartén con un poco de aceite los dientes de ajo picaditos, salteamos dos minutos y retiramos. Removemos el bacalao con una cuchara de madera mientras echamos un chorro del aceite , añadiendo poco a poco el restante y, a continuación, la leche. Al cabo de 30 minutos se habrá formado una especie de puré. Salpimentamos la plasta de bacalao (poca sal), espolvoreamos el perejil.