

# BRANDADA DE BACALAO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** Olguita



## Descripción:

ME ENCANTA.....

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Ingredientes para 6 personas :

- 1 K de BACALAO DESALADO
- 1/2 VASO de LECHE EVAPORADA
- SAL Y PIMIENTA
- ACEITE DE OLIVA SUAVE
- UNA PIZCA de ENELDO

## Preparación:

### Paso 1

COCER EL BACALAO DURANTE UNOS 20 MINUTOS APROXIMADAMENTE, A FUEGO MEDIO – SUAVE Y ESCURRIR. LIMPIAR DE PIEL Y ESPINAS Y DESMENUZAR. COLOCARLO EN UNA CAZUELA CON UN POCO DE ACEITE CALIENTE SIN DEJAR DE REMOVER, Y CUANDO SE HAYA ABSORBIDO TODO EL ACEITE AÑADIMOS POCO A POCO LA LECHE Y SIN RETIRAR DEL FUEGO SEGUIMOS MOVIENDO. SALPIMENTAR Y CUANDO QUEDE UNA PASTA FINA RETIRAR DEL FUEGO. DEJAR ENFRIAR Y HACER QUENELLES Y PONERLAS EN TOSTADITAS O EN CUCHARITAS INDIVIDUALES CON ENELDO ESPOLVOREADO POR ENCIMA.