

BRANDADA DE BACALAO



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** francisco salme



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.