BRANDADA DE BACALAO

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

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



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

ME ENCANTA.....

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.