BRANDADA DE BACALAO, por Noemi Escalona Acevedo

Esta variante de la receta tradicional de la Brandada, sustituye las patatas cocidas por patatas asadas, lo que le da un giro muy agradable al resultado final.

BRANDADA DE BACALAO

Ingredientes para cuatro personas.

½ Kg. De bacalao desalado

½ Kg. De patatas

Perejil picado

Aceite de oliva

Ajo

Sal

Pimienta negra

PREPARACIÓN

Asar las patatas enteras, pelarlas y desmenuzarlas con ayuda de un tenedor. Añadir perejil y ajo picado al gusto y mezclar.

Desmenuzar el bacalao desalado y mezclar con la masa de patata, ajo y perejil.

Una vez bien mezclado, añadir aceite de oliva removiendo constantemente hasta que la mezcla emulsione ligeramente.

Salpimentar y colocar en una bandeja al horno a 180 grados durante 20 minutos.

Gratinar para conseguir dorar la brandada antes de servir.

Decorar con aceitunas negras.

Se puede acompañar con alioli y pan tostado.