

# **BRANDADA DE BACALAO, por Noemí 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.**

**$\frac{1}{2}$  Kg. De bacalao desalado**

**$\frac{1}{2}$  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.**