

BRANDADA DE BACALAO



INGREDIENTES: (Para 4 personas)

- 500 gr. de bacalao desmigado
- 100 gr. de aceite de oliva virgen
- 1 cabeza de ajos



ELABORACIÓN:

1. Ponemos aromatizar el aceite de oliva con los ajos, a fuego muy lento.
2. Una vez aromatizado el aceite, retiramos los ajos.
3. Después ponemos el bacalao (previamente desalado) y lo freímos un poco.
4. Retiramos el bacalao y lo ponemos dentro del recipiente a triturar con el tourmix.
5. Una vez triturado, iremos añadiendo el aceite de oliva como si fuese una mayonesa.