

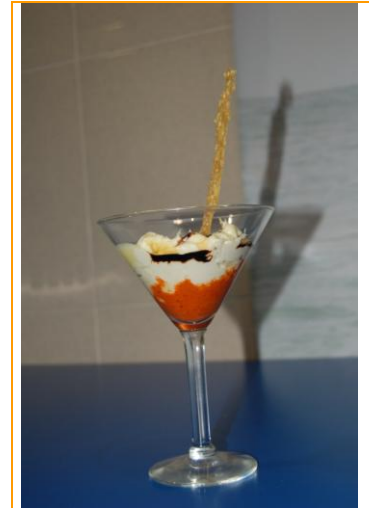


BRANDADA DE BACALLÀ



INGREDIENTS: (Per 4 persones)

- 500 gr. de bacallà esqueixat
- 100 gr. d'oli d'oliva verge
- 1 cabeça d'all



ELABORACIÓ:

1. Posarem a aromatitzar l'oli amb els alls, a foc molt lent.
2. Un cop aromatitzat l'oli, retirarem els alls.
3. Posarem el bacallà (prèviament dessalat) i el courem una mica.
4. Retirarem el bacallà i el posarem dintre d'un recipient.
5. Triturarem el bacallà amb l'ajut d'un *braç triturador*.
6. Un cop triturat, anirem incorporant l'oli com si féssim una maionesa.