



<https://www.mepillasquisando.com>



BRANDADA DE BACALAO



INGREDIENTES:

- 1/2 kg. de Bacalao.
- 1/2 L. de Aceite.
- 2 Filetes de Anchoa.
- 2 Vasos de Leche.
- 1/2 Limón, el zumo.
- 1 Diente de Ajo.
- 10 Rebanadas de Pan.
- 1 Hoja de Laurel.
- Sal y Pimienta blanca molida.

ELABORACIÓN:

El día anterior se corta el bacalao y se pone a remojar en agua, cambiándosela tres veces. En el momento de prepararlo, se escurren las tajadas, prensándolas con las manos para que queden bien secas, y se introducen en una cacerola con agua fría junto con el laurel. Acercarla a la lumbre y, en cuanto forme una espuma blanca y sin que llegue a hervir, se retira la cacerola del fuego, dejando el bacalao enfriarse dentro del líquido y retirando la hoja de laurel. Luego, se saca del agua (no tirar ésta) y se limpia de pieles y espinas, machacándolo en el mortero. Calentar en una cacerola aceite y echar en ella el bacalao, el diente de ajo y las anchoas, todo ello bien picado, y un poco del agua en la que se ha templado el pescado. Trabajar el conjunto con ayuda de una espátula, dando vueltas como si se tratase de montar salsa mahonesa, y añadir, poco a poco, el resto del aceite calentado al baño maría. Cuando la pasta resulte algo espesa, se aclara con un poco de leche, previamente hervida y aún caliente, y se continúa la mezcla hasta que haya absorbido todo el aceite. Rectificar de sal y añadirle el zumo de limón y un poco de pimienta, colocando a continuación la brandada en el centro de una fuente, formando montículo y adornada con las rebanadas de pan frito, cortadas en forma de triángulos y dispuestas a su alrededor.

<https://www.mepillasquisando.com>