

Brandada de bacallà



L'heu de fer. Us en llepareu els dits!!

Per 4 persones

Temps: 20 min.

Ingredients:

- – 250 gr de bacallà remullat
- – 1 all
- – 200 cc d'oli d'oliva
- – 50 cc de llet
- – sal
- – pebre blanc
- – Llesques de pa torrat, torradetes, bastonets, pa de motlle amb forma fornejats, etc.



Elaboració:

PAS 1: Es posa el bacallà cobert d'aigua al foc i just

arrenqui el bull s'escorre i es llença l'aigua. Li treiem la pell i espines que pugui tenir.

PAS 2: A la mateixa olleta hi tornem a posar el bacallà, l'all i la llet tèbia. Hi tirem la meitat d'oli i amb el foc ben fluix es va treballant amb la batedora.

PAS 3: Un cop va augmentant de volum treiem l'olleta del foc i acabem d'afegir l'oli i continuem batent fins que quedi tot l'oli absorbit.

PAS 4: S'espolsa amb pebre negre i acabem de batre. El resultat és una pasta espessa, molt blanca i lluent. L'aboquem al plat on bols on la servirem i la deixem refredar. Quedarà amb més cos.

L'acompanyem amb crostonets, torradetes, etc. I tothom es serveix i se la va untant al pa. Uf! Teniu sempre molt present que si la voleu cuinar per un celíac, hauren de tenir en compte la contaminació creuada a l'hora de cuinar i a l'hora de menjar. Poseu-ho en plats individuals.









Bon Profit!