



INGREDIENTES

300 gr. de migas de bacalao (desalado).

100 gr. de aceite de oliva virgen extra.

2 Dientes de ajo.

50 gr. de leche o nata.

1 Pizca de pimienta blanca.

1 Pizca de sal.

½ cubilete de copos de puré de patatas.

Perejil seco (para espolvorear).

BRANDADA DE BACALAO

- Ponemos el bacalao a desalar en agua fría de 6 a 8 horas cambiándole el agua con regularidad.
- Escurrimos el bacalao, secándolo con un paño de cocina o papel absorbente.
- Introducimos el bacalao en la jarra de nuestra *Mastermix* picándolo en **13 segundos – Velocidad 8. Reservamos.**
- Sin limpiar la jarra, quitando bien todos los restos de ingredientes que hayan quedado adheridos a ella, echamos el aceite junto con los ajos. Sofreímos durante **7 minutos a 90 °C de temperatura – Velocidad 5.**
- Incorporamos el bacalao, programamos **1 minuto a 100 °C de temperatura – Velocidad 4.**
- Agregamos la nata, mezclamos **20 segundos – Velocidad 6.**
- Añadimos la pizca de sal, la pimienta y los copos de puré de patatas, ligando todos los ingredientes en **10 segundos – Velocidad 5.**
- Emplatamos y espolvoreamos con perejil.

