

# Recetario



## Receta 8:

### BRANDADA DE BACALAO

400 gr. de Ventresca - **Cod: P**  
2 dientes de ajo  
150 cc. de aceite de oliva  
100 cc. de leche  
sal  
pimienta

### PREPARACIÓN

Poner el bacalao a cocer en agua fría. Cuando rompa a hervir, parar el fuego y dejarlo reposar en la misma agua durante 15 min. Desmigarlo. Machacar los dientes de ajo y ponerlos junto con el bacalao en un cazo a fuego muy bajo. Poco a poco ir añadiendo aceite removiendo y a continuación un poco de leche, sin dejar de remover. Repetir esta operación hasta agotar las cantidades indicadas de aceite y leche. Hay que tener cuidado de no dejar de remover nunca y de mantener el fuego muy bajo. El aceite que se utiliza es bueno perfumarlo antes con unos dientes de ajo. Una vez la mezcla quede bien homogénea, hay que pasarla por la batidora. Rectificar la sal y la pimienta y tiene que quedar un puré fino y espeso como si se tratara de un puré de patatas. Servirlo en cazuelitas individuales y gratinado al momento.

#### **BACALLANERIES RÀFOLS, S.L.**

Plà de l'Olivella, s/n. Nave H - Pol. Ind. Matas-08780 Pallejà (Barcelona)  
Tel. 93 663 17 20 \* -Fax 93 663 23 52  
E-mail: [rafols@bac-rafols.com](mailto:rafols@bac-rafols.com)

<http://www.bac-rafols.com>