

BRANDADA DE BACALLÀ

INGREDIENTS (1 persona)

- . 100 g de patata
- . 4 cullerades d'aigua
- . 130 g de bacallà dessalat
- . 3 cullerades d'oli d'oliva verge extra
- . 1 gra d'all
- . 25 ml de llet

ELABORACIÓ

1. Pelar la patata i tallar-la a daus. Posar-los dins d'un recipient apte per a microones, afegir 4 cullerades d'aigua i un polsim de sal. Cuinar 4 min (800 W).
2. Afegir el bacallà, l'oli, la llet i l'all laminat. Cuinar 3 min més (800 W).
3. Obrir l'estoig i, amb ajuda d'una forquilla, aixafar el bacallà fins esmicolar-lo completament i mesclar els ingredients.

OBSERVACIONS

- La textura final ha de ser la d'un puré cremós i homogeni.
- Podeu afegir una punta de mel per sobre la brandada quan estigui acabada.

NOTES:
