



BRANDADA DE LLUÇ

INGREDIENTS (2 persones)

- . 150 g de patata
- . 125 g de lluç
- . 1 gra d'all
- . Oli d'oliva verge extra
- . Sal / pebre

ELABORACIÓ

1. Pelar i tallar la patata a daus de manera uniforme.
2. Cuinar la patata durant 6 minuts al microones a màxima potència.
3. Afegir el lluç i coure'l durant 1½ minut.
4. En un paella, fregir l'all amb oli d'oliva i reservar.
5. En un recipient xafar amb una forquilla la patata i el lluç, afegir poc a poc l'oli d'oliva prèviament aromatitzat amb l'all fins a obtenir una textura untuosa.
6. Servir i acompanyar amb unes torrades de pa.

OBSERVACIONS

NOTES:
