

## AJOARRIERO

### INGREDIENTES:

200 g de bacalao (desmigado y desalado).

1 y 1/4 medida de aceite de oliva.

1/2 medida de leche.

1 patata cocida.

sal y pimienta

### PREPARACIÓN

Desala el bacalao un día antes y cámbiale el agua varias veces.

Pon la leche, la patata, la pimienta y la sal en el vaso del *Iber Gourmet*, programa temperatura 100°, durante 6 minutos, a continuación añade el bacalao y la mitad del aceite y programa a velocidad 1, durante 3 minutos.

Sin parar el *Iber Gourmet*, añade por el bocal el resto del aceite. Si transcurridos los 3 minutos la masa está un poco espesa, tritura un poco más hasta que esté a tu gusto.

**SUGERENCIA:** Puedes utilizar otros tipos de bacalao, pero este es rápido y sencillo de utilizar. Esta mezcla la puedes utilizar para untar en pan tostado, como aperitivo.