

## Brandada de bacalao



### INGREDIENTES

- \* 8 tostas de pan de pueblo
- \* 200 gramos de bacalao desalado
- \* Leche
- \* 1 patata
- \* Pimienta

### ELABORACIÓN

- 1.- Comenzamos confitando en aceite el bacalao, ya desalado, en Mercadona lo venden. Ponemos mucho aceite en una sartén y a fuego muy lento y "cocemos" el bacalao en el aceite. Pasados unos 5 minutos estará listo el bacalao. No tiene que freír. Para que os hagáis una idea, en mi vitrocerámica hay 10 niveles, yo la pongo al 3.
- 2.- Sacamos el bacalao y reservamos el aceite. Desmigamos muy bien el bacalao
- 3.- Cocemos la patata y la aplastamos en un bol con la ayuda de un tenedor.
- 4.- Mezclamos muy bien el bacalo desmigado con la patata y añadimos un chorrito de leche. Mezclamos con la ayuda de una varilla muy bien.
- 5.- Ahora llega el paso más importante. Vamos añadiendo poco a poco a la mezcla anterior una cucharada de aceite y mezclamos muy bien, luego un poco de leche y seguimos mezclando muy bien, otra vez un poco de aceite, etc... y así hasta que consigamos montar un crema a nuestro gusto. Ponemos pimienta.