



Consejo del chef

Decorar con perejil picado.

Raciones para 4

250 gr Bacalao desalado

Aceite de oliva

2 dientes Ajo

1 Patata

100 ml Nata para cocinar

6 Pimientos del piquillo

Caldo de pescado

1 Cebolleta

1 diente Ajo

Sal

Pimienta negra

Pasta filo

Mantequilla

Perejil Fresco

- 1** Pelar y trocear la patata. Colocarla sobre la bandeja de horno perforada. Hornear al vapor 100% durante 15 minutos o hasta que esté tierna.
- 2** Añadir abundante aceite de oliva a una sartén y agregar los dientes de ajo. Cuando empiecen a dorarse agregar el bacalao cortado en cubos. Rehogar hasta que se cocine.
- 3** Añadir la nata para cocinar y cocinar durante cinco minutos hasta que reduzca. Verter esta mezcla en el vaso de una picadora junto con la patata cocida. Triturar hasta obtener una pasta.
- 4** Colocar una lámina de masa filo y pincelarla con mantequilla fundida. Colocar otra lámina sobre esta y rellenar con un par de cucharadas de brandada de bacalao. Hacer un saquito con la masa filo y atar con un trocito de cuerda.
- 5** Hornear 15 minutos a 190°C. Fuera del horno, cortar la cuerda.
- 6** Para la salsa: rehogar la cebolleta picada y el ajo. Una vez tierna, añadir los pimientos del piquillo cortados en tiras. Cubrir con caldo de pescado y sazonar con sal y pimienta negra. Triturar la salsa.
- 7** Servir un poco de salsa de pimientos en el fondo de un plato y colocar un saquito de brandada.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/saquitos-de-brandada-de-bacalao/>

COOKING
LOVERS 