



## 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/>

