

# BRANDADA DE BACALAO

## Ingredientes

---

- 200 gr. aceite de oliva virgen extra
- 2 dientes de ajo
- 500 gr. de bacalao desalado sin piel ni espinas o migas de bacalao
- Pimienta blanca
- Sal (dependerá del punto de sal del bacalao)

## Preparación

---

1. Escorra bien el bacalao desalado y séquelo con una servilleta de papel. Reserve
2. A continuación ponga el aceite y los ajos en el vaso y programe **6 min / varoma / vel. 3 1/2**. Cuando termine , pare la máquina y baje lo que haya quedado en la tapa y en las paredes del vaso
3. Seguidamente , programe **1 min. / Varoma / Vel. 4**. Incorpore el bacalao y triture en **Vel. 6**. Hasta que vea que la mezcla ha quedado homogénea. Rectifique el punto de sal y especies.