



### INGREDIENTES:

- 200 gramos de aceite virgen extra
- 3 dientes de ajo
- 500 gramos de bacalao desalado, sin piel ni espigas (o migas de bacalao)
- pimienta blanca recién molida
- sal (dependerá del punto de sal del bacalao)

### PREPARACIÓN:

1. Escurrir 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 **programar 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4**

Cuando termine, pare la máquina y baje lo que haya quedado en la tapa y las paredes del vaso.

3. Seguidamente **programe durante 1 ½ minuto, temperatura Varoma, en velocidad 5.**

Incorporar el bacalao y

**triture en velocidad 7**

hasta que vea que la mezcla ha quedado homogénea. Rectifique el punto de sal y especias.

4. Sirva con tostadas.

5. **NOTA:** Si le queda muy espesa puede añadirle un poco de leche y **mezclar en velocidad 6**

6. **SUGERENCIA:** Si lo desea, puede gratinarla. La brandada tiene diferentes aplicaciones: rellenar pimientos del piquillo, rellenar un brazo de gitano de puré de patata, o uno de bizcocho, rellenar patatas, servirlo en tostadas, etc...