



INGREDIENTES:

- Para la Masa:

- 3 huevos
- 90 gramos de azúcar
- 90 gramos de harina
- 1 pellizco de sal

- Para el Relleno:

- 200 gramos de aceite de oliva
- 30 gramos de ajos
- 1 cayena (opcional)
- 500 gramos de bacalao desalado sin piel ni espinas (valen las migas de bacalao)
- 50 gramos de leche o nata aproximadamente
- pimienta recién molida y sal (dependerá del punto de sal del bacalao)
- 1 bote de aceitunas negras deshuesadas
- 1 lata de pimientos de piquillo

PREPARACIÓN:

1. Eche en el vaso los huevos el azúcar y **programe 5 minutos a 37 grados en velocidad 3 1/2**
Quite la temperatura y vuelva a **programar 4 minutos en velocidad 3 1/2**

2. Añada la harina y la sal y **programe 4 segundos en velocidad 2 ½** y termine de envolverlo con la espátula.

3. Forre una bandeja de horno con papel vegetal engrasado y eche la masa sobre él, extendiéndola bien. **Meter en el horno a 180 grados** durante **9 ó 10 minutos**. Vuelque sobre papel de horno o un paño húmedo enróllelo y reserve.

4. Ponga en el vaso el aceite, los ajos y la cayena y **programe 7 minutos a temperatura varoma en velocidad 5** . Pare la máquina y baje lo que esté en las paredes.

5. Añada el bacalao y **mezcle en velocidad 5. Suba poco a poco a la velocidad 7 y 8.**

6. Vaya añadiendo la leche que la mezcla a través del bocal hasta que la mezcla quede homogénea. Pruebe la sazón y rectifique. Saque y reserve.

7. **Trocee las aceitunas 4 segundos en velocidad 4**, Saque y reserve.

8. Seque bien los pimientos de piquillo y pártalos en tiras. Reserve.

9. Desenrolle el bizcocho. Divida la brandada en dos, cubra el bizcocho con brandada, reparta por encima aceitunas y pimientos (reserve algo de ambos para decorar) y vuelva a enrollar. Cubra la superficie del bizcocho con el resto de la brandada y gratine. Adorne con el resto de los pimientos y aceitunas.