

CANAPÉS DE BRANDADA DE BACALAO

(v. ligera)

- 200gr de bacalao
- 1 patata (200gr)
- 70ml de leche
- 1 cucharada de aceite
- sal, pimienta, nuez moscada

Meter el bacalao en agua a fuego medio, cuando rompa a hervir, retirar y dejar enfriar.

Pelar y cortar en rodajas la patata. Cocerla, en el agua que tenemos hirviendo durante 30 minutos.

En un bol grande, romper la patata con unas varillas, añadir el bacalao desmigado, y mezclar bien.

Echar la cucharada de aceite, y seguir batiendo.

Ahora agregar poco a poco la leche batiendo enérgicamente.

Probar, rectificar de sal, pimienta y nuez moscada.

Colocar una cucharada rasa de brandada sobre una base fina para canapés (podemos usar hojaldre, pan, tostaditas, etc... pero fino). Y por encima (queso rallado, anchoas, pimienta, huevo cocido rallado)

Al grill a 220° hasta que se doren un poquito, unos 10min. Se obtienen unos 10 canapés con estas cantidades.