



BRANDADA DE BACALAO SOBRE REGAÑA DE PAN POLAR Y HOJAS TIERNAS DE MOSTAZA

INGREDIENTES:

- ✓ Bacalao en migas desalado 100gr,
- ✓ Dos dientes de ajo,
- ✓ AOVE 150GR,
- ✓ Pan polar 25gr,
- ✓ Hojas tiernas de mostaza 10gr.

ELABORACIÓN:

Poner el AOVE a calentar, con los 2 ajos que, una vez dorados, retiraremos.

Confitar el bacalao durante 10 min a baja temperatura. Escurrir el bacalao, reposar 5 min y montar en máquina termo con el aceite hasta obtener una pasta, la cual dejaremos templar y montaremos sobre la regaña de pan, con unas hojas tiernas de mostaza.