

Brandada de bacallà amb poma

Restaurant Can Co En Sergi i la Marta, amos del local de la Celler de Ter, recomanen aquesta recepta fresca per a l'estiu



Daureu els alls per aconseguir un oli perfumat. Poseu el bacallà, a daus, en una cassoleta just cobert d'aigua, a foc lent. Deixeu-lo coure fins que arrenqui el bull. Escorreu-lo bé i poseu-lo en un bol. Tireu-hi l'oli calent i aneu-ho triturant amb el batedor. Quan estigui, tireu-hi la crema de llet i continueu triturant; reserveu a la nevera i ja tindreu la brandada. Per a la confitura, peleu i talleu les pomes i dividiu el pes en dos, poseu en un bol la meitat del pes en aigua i l'altra meitat, en sucre, ho feu bullir 5 minuts, i ho tritureu. Reserveu a la nevera. Poseu la poma al centre i, al damunt, una cullerada de brandada.

N.F.

Publicat a:

-El Punt Avui. Edició Nacional 10-08-2013 Pàgina 41

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/669295-brandada-de-bacalla-amb-poma.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss