

BRANDADA DE BACALLÀ_Forki

<u>4 persones</u>	<u>Ingredients</u>	
400-500 grs	bacallà	
1	patata mitjana	
200-300 ml	oli d'oliva verge extra	
100 ml	llet o crema de llet de 18%	
2-3 gra	all	
	sal	
2 fulles	llorer	
	MOTLLOS individuals per forn	
	formatge parmesà ratllat	

Elaboració

- Coure suaument els grans d'all a foc baix en una paella amb una mica d'oli.
- Posar el bacallà en un cassó amb aigua freda fins a cobrir-lo i coure'l a foc molt baix fins que caviï de color. Colar i reservar el bacallà i l'aigua de la cocció
- Coure la patata pelada i tallada a daus amb aigua del bacallà més un parell de fulles de llorer
- Eliminar la pell del bacallà i les possibles espines.
- Escalfar la crema de llet.
- Desfil·lar el bacallà dins del pot del pymer, afegir-hi la patata i l'oli i passar-hi el pymer. Posar-hi una mica de l'all ofegat al gust
- De mica en mica hi anem incorporant la crema de llet calenta i ho anem emulsionant fins a lligar-ho com una maionesa (ens ha de quedar una textura semblant a un puré de patates).
- Omplim uns motllos individuals que puguin anar al forn.
- Hi posem pel damunt formatge parmesà ratllat.
- Ho gratinem al forn.

Presentació alternativa amb poma caramel·litzada

- Pelar les pomes i fer unes rodells gruixudes d'aproximadament uns 0,5 cm. Treure'ls-hi el cor central.
- Coure les rodells a la paella amb una cullerada de mantega.
- Per presentar-ho posar la brandada dins d'un motlo metàl·lic i una rodella de poma al damunt.
- Espolsar-hi sucre per sobre i ho caramel·litzem amb un bufador de gas.

Presentació alternativa amb ceps

- Netejar els ceps i pelar els peus per eliminar-ne la terra.
- Tallar els peus mes o menys per la mitat de manera que ens quedin els caps amb un tros del peu.
- Reservar els caps (en cru, sense coure) pel final del plat.
- Picar les parts inferiors dels peus.
- En una paella amb una mica d'oli ofegar els peus dels ceps picats + la ceba picada + l'all picat. Reservar.
- Laminar els caps dels ceps en cru i amanir-los amb sal, pebre negre en gra acabat de moldre.
- Picar el julivert a l'últim moment perquè mantingui l'olor al màxim.
- Presentar el plat com un mil fulls intercalant capes de brandada de bacallà i làmines de ceps, posant sobre cada capa de ceps crus una cullerada del peus sofregits i el julivert picat.