



Brandada de bacalao con confitura de pimientos

La brandada es un plato de la cocina casera, una receta popular y tradicional que preparaban los campesinos de la costa mediterránea que va desde Alicante al noroeste de Italia y que consistía básicamente en un alioli con bacalao, ya que es una emulsión de aceite de oliva y bacalao. Con la revolución francesa, la brandada llegó a París, donde se adaptó, añadiendo otros ingredientes para suavizar los sabores del mediterráneo. La versión parisina elimina el ajo y sustituye el aceite de oliva por otros aceites vegetales o por mantequilla y añade patata, leche o nata.

Yo también la he suavizado, para adaptarla al gusto de casa. Presentada en vasitos con [confitura de pimientos](#) es una buena sugerencia de aperitivo navideño



- **Prep:** 10 min
- **Cocina:** 10 min
- **Listo en:** 20 min

Ingredientes

- 200 g [bacalao desalado](#)
- 300 g [aceite de oliva virgen extra](#) variedad cornicabra
- 15 g [ajo](#)
- 150 g [patatas](#)
- 50 ml [nata para cocinar](#)
- 150 g [confitura de pimiento](#)

Preparación



Las Recetas de Mamá

1. En un cazo se pone el aceite para confitar el ajo y la patata, sin que llegue a freír, manteniendo el fuego muy bajo. Cuando está tierna, se añade el bacalao desalado, para que de un hervor, se cuele y se reserva. La patata, el ajo y el bacalao se trituran con una batidora o un robot de cocina con la nata, y luego sin dejar de batir, se emulsiona con el aceite que se va añadiendo poco a poco.
2. Si la quieres preparar en Thermomix: Se pone en el vaso el aceite, los ajos y la patata y se programa 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 y medio. Se bajan los restos de las paredes, se añade el bacalao y se programa 1 minuto, temperatura Varoma, velocidad 4. Luego se tritura todo a velocidad progresiva 33-5-7, Se añade la nata y se mezcla unos segundos en velocidad 6 hasta la brandada queda homogénea.

Este plato está elaborado con un aceite de oliva espectacular, el virgen extra Cornicabra DO Montes de Toledo y participa en el [concurso de Recetas Montes de Toledo 2013](#)

