



Brandada de bacalao con pimiento

Ingredientes (para 2 raciones)

1 pimiento rojo

150 g de bacalao fresco sin espinas

Una patata

Picatostes de pan (opcional)

80 ml de nata líquida

Aceite de oliva virgen

Perejil picado

Pimienta

Laurel

Elaboración

1. Asar el pimiento al horno a 180º durante 30 minutos. Darle la vuelta a mitad de cocción. Sacar del horno, tapar con un plato y dejar enfriar.
2. Pelarlo, quitar las semillas y sacar láminas con los dedos.
3. Pelar y trocear la patata.
4. Poner un cazo con agua, una hoja de laurel y añadir la patata. Hervir unos 15 minutos hasta que esté cocida.
5. Añadir el bacalao y dejar hervir muy suave unos 2 minutos. Apartar el cazo del fuego.
6. Escurrir el bacalao y poner en un recipiente alto junto a la patata. Añadir la nata y un chorrito de aceite.
7. Triturar e ir añadiendo agua de la cocción hasta formar un puré cremoso. Pimentar.
8. Poner una base de pimiento asado. Encima la brandada de bacalao y encima otra lámina de pimiento.
9. Servir con los picatostes de pan y un chorrito de aceite.
10. Acabar con el perejil picado por encima y servir.

Recomendaciones

En caso de mucositis, dolor o dificultad al deglutir descartar los picatostes y si es necesario, triturar el pimiento e incorporarlo como si de una salsa se tratase.