

Crema de pimientos del piquillo con brandada de bacalao

Crema de pimientos del piquillo con brandada de bacalao una combinación perfecta entre el ligero picante de los pimientos y el toque salado del bacalao.

El bacalao noruego es el mejor del mundo y doy fe de ello, pues he tenido la suerte de poder ir a pescarlo en sus fiordos para después cocinarlo. En casi cualquier pueblecito del norte de Noruega hay secaderos de bacalao y en sus aguas hay multitud de ejemplares.

ingredientes

Para la brandada:

- 400 g. de bacalao desalado
- 80 ml. de aceite de aceite de oliva virgen extra
- 100 ml. de leche entera
- 1 patata mediana
- 2 dientes de ajo
- Pimienta
- Sal

Para la crema de pimientos:

- 1 lata de 200 gr de Pimientos del Piquillo
- 10 gr de azúcar moreno
- 2 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen
- 100 ml nata líquida

elaboración Crema de pimientos del piquillo con brandada de bacalao

Comencemos con la brandada.

Cocemos la patata con piel para evitar que le entre agua en su interior, cuando la pinchemos con un palillo y este blandita estará cocida, la reservamos y cuando enfríe la pelamos.

Cocemos el bacalao en una olla con la piel para arriba y que el agua lo cubra, con que cueza unos 6 minutos será suficiente, reservamos y quitamos la piel.

Ponemos un cazo con la leche que calentaremos, sin ser necesario que hierva.

En una sartén ponemos el aceite con los ajos que freiremos y una vez que le hayan dado el sabor al aceite retiraremos.

En un bol trituraremos la patata con el bacalao, a continuación, iremos batiendo y añadiendo la leche caliente poco a poco y una vez terminado con esta empezaremos con el aceite aromatizado con los ajos, así hasta obtener una pasta de la textura deseada.

Si quisiéramos más consistencia añadiríamos más patatas y si quisiéramos más cremosidad más leche.

Dejamos que se enfríe la brandada.

Vamos con la crema de pimientos del piquillo.

Ponemos los pimientos en una sartén con el aceite a fuego bajo y espolvoreamos por encima el azúcar moreno para que se caramelicen ligeramente en unos 10 minutos dándoles vueltas de vez en cuando estarán listo.

Ponemos todo en el vaso de una batidora y trituramos junto con la nata líquida, deberá quedar una crema suave.

Dejamos que se enfríe nuestra crema de pimientos.

Para emplatar nosotros lo hacemos en copas o en cuencos de cristal para que se vean los colores. Primero ponemos un poco de crema de pimiento y por encima la brandada de bacalao, no se mezclarán, por encima se puede decorar con tiras de pimientos o con una hoja de perejil.

Ya tendremos nuestra crema de pimientos del piquillo con brandada de bacalao.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.

Hornos:

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.

Terminos:

- **Espumar** = Retirar con una cuchara o espumadera, la espuma que se forma en la superficie de las cocciones.
- **Desglasar** = disolver los jugos de cocción que quedan pegados en el fondo de las ollas.