



Ingredientes

	Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Brandada (750 grs)	Aove	0,35	Ltr	3,33 €	€/Ltr	1,17 €
	Ajo Fresco	0,03	Kg	3,15 €	€/Kg	0,09 €
	Nata	0,2	Ltr	2,72 €	€/Ltr	0,54 €
	Bacalao	0,2	Kg	12,25 €	€/Kg	2,45 €
Aceite de Albahaca	Aove	1	Ltr	3,33 €	€/Ltr	3,33 €
	Albahaca Fresca	1	Manojo	1,95 €	€/Mj	1,95 €
Gazpacho Campofrio		0,12	Ltr	2,50 €	€/Ltr	0,30 €
Coste de Brandada (Kg)		5,67 €		Coste		0,83 €
Coste de Aceite de Albahaca (Ltr)		5,28 €				

Elaboración

* Para la Brandada:

- Dorar ligeramente los Ajos en el Aceite de Oliva
- Retirarlos y dejar atemperar un poco el Aceite
- Introducir el Bacalao en el Aceite caliente, SIN QUE LLEGUE A COCER, para que se confite lentamente
- Enfrir el Aceite de confitar el Bacalao en la Nevera
- En el Vaso de la Batidora, mezclar la Nata BIEN FRÍA, el Bacalao confitado DESMIGADO Y FRÍO y los Ajos Fritos
- Turbinar a velocidad media e ir agregando el Aceite de Confitar el Bacalao FRÍO, POCO A POCO
- Una vez obtenida una mezcla homogénea consistente, conservar en frío

* Para el Aceite de Albahaca:

- Mezclar todos los ingredientes con la ayuda de una batidora para obtener una Mezcla homogénea
- Conservar siempre en frío

* Para el Emplatado:

- Servir una Quenelle de Brandada en el centro del vaso ó bowl seleccionado
- Alrededor de ella, servir el Gazpacho

Especificaciones Técnicas

* Ésta receta está compuesta por:

- 120 mls de Gazpacho
- 80 grs de Brandada
- 15 mls de Aceite de Albahaca

Información de Alérgenos

