



CRISPY DE ARROZ CON BRANDADA

INGREDIENTES

(Para 4 personas)
50 gr Arroz
100 gr Bacalao desalado
100 ml Aceite de oliva virgen
1 diente de Ajo
1/2 Guindilla
1 manojo de Perejil

ELABORACIÓN

Ponemos abundante agua a hervir. Añadimos el arroz y cocemos durante 18 minutos. Lo enfriamos bajo el chorro de agua y extendemos los granos de arroz, dejando espacio entre ellos, sobre papel de horno. Lo ponemos a secar en el horno a 80 grados durante tres horas. Ponemos aceite de oliva a calentar a 160 grados. Añadimos el arroz a pequeñas tandas y, según se vaya inflando, lo retiramos sobre papel absorbente. Reservamos.

Para la brandada:

Ponemos el ajo con el aceite al fuego hasta que se dore. Lo retiramos del fuego y dejamos que se temple el aceite. Entonces añadimos el bacalao desmigado y lo ponemos a fuego suave para que suelte la gelatina. Trituramos con el túmix y lo reservamos.

Escaldamos en agua hirviendo el perejil y lo pasamos a agua helada para cortar su cocción. Licuamos las hojas y reservamos.

Con la ayuda de dos cucharas, hacemos bolitas con la brandada. Rebozamos las bolitas con el arroz inflado y las colocamos en un plato. Decoramos con la salsa de perejil y unas gotas de aceite de oliva virgen.



PRECIO
BAJO



TIEMPO
60'



DIFICULTAD
8/10



SALUDABLE
7/10