



LASAGNA CRUJIENTE DE BRANDADA Y BERBERECHOS

INGREDIENTES

(Para 4 personas)

Para la brandada:

100 gr Bacalao
50 ml Aceite de oliva
50 gr Patatas cocidas
1 diente de Ajo
25 gr Berberechos cocidos
8 láminas de pasta Brick
Salsa de tomate

Para la salsa de perejil:

25 gr Perejil
1 diente de Ajo
1 cucharada Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Para la brandada:

Ponemos a calentar a 90°C el aceite con el ajo y añadimos el bacalao en lascas. Lo confitamos durante 5 minutos y añadimos la patata para acabar triturando todo. Lo reservamos.

Para la salsa de perejil:

Freímos en aceite de oliva el perejil y el ajo. Lo escurrimos y lo trituramos, con unas gotitas de aceite de oliva si fuera necesario. Reservamos.

Cortamos la pasta brick en rectángulos de 10 cm de largo por 6cm de ancho. Los pintamos con aceite de oliva y los horneamos a 150°C durante 15 minutos. Lo reservamos. Hacemos un millojas con la pasta brick y la brandada de bacalao, colocando primero la lámina seguida de brandada, montando diferentes capas. Ponemos la salsa alrededor.



PRECIO
MEDIO



TIEMPO
120'



DIFICULTAD
8/10



SALUDABLE
7/10