



## Brandade de Bacalhau com Compota de Maçã



### Ingredientes

- 400 g de Bacalhau Desfiado Pescanova
- 1 c. de chá de alho picad
- 2 pacotes de natas
- Azeite q.b.
- Compota de Maçã
- Tomilho

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



3 Pessoas

### Preparação

1. Num tacho juntar as natas com o alho, aquecer e deixar ferver até aromatizar as natas com o alho.
2. Numa frigideira colocar um pouco de azeite e deixar aquecer.
3. Adicionar as lascas de Bacalhau Desfiado Pescanova e mexer muito bem até desfiar bem. Reduzir o lume e adicionar pouco a pouco as natas até obter uma textura cremosa mas muito bem ligada e forte.
4. Verificar temperos.
5. Deixar arrefecer ligeiramente e com a ajuda de 1 c. fazer pequenas quenelles com a brandade de bacalhau.
6. Dispor as quenelles em pequenas colheres ou copinhos, deitar por cima da compota de maçã e decorar com folhas de tomilho.

Receita da autoria do Chef Miguel Mesquita

## Produtos Associados

---



### Bacalhau Desfiado

Embalagem: **400 g**