1. **Brandada de bacalao.**

 **Ingredientes**

* Bacalao salado ½ kg. ( Mercadona/ semisalado 2 piezas 400-500g)
* Aceite de oliva 0.4, 125g aproximadamente
* Leche 125 g
* Patatas cocidas a trozos (1 mediana)
* Gambas peladas 200g. (cortados en trozos y fritos). Con la mitad suficiente
* Perejil fresco (una ramita), se añade a las gambas fritas

 **Elaboración**

1. Tenemos el bacalao desalado, se cuece a fuego suave con la piel hacia arriba en una cazuela cubierta de agua. En el momento que empieza a hervir se retira la cazuela del fuego y se deja reposar unos 15 minutitos.
2. Pasado ese tiempo se saca y se separan las pieles y espinas. Se reserva en un bol.
3. Cocemos dos patatas y las escurrimos en un colador.
4. En dos recipientes distintos se calienta la leche y el aceite con cuatro ajos enteros confitados (deshacerse de uno).
5. Se tritura el bacalao y la patata con la batidora previamente escurridos. Se incorporan alternativamente y sin dejar de batir, la leche y el aceite templado con los ajos pelados y aplastados con tenedor en el mismo aceite.
6. Sin dejar de batir y poco a poco, a potencia mínima de la batidora, se va haciendo una especie de crema consistente. Espolvorear un poquito de perejil y mezclarlos con las gambitas cortadas pequeñitas y previamente selladas en la sartén para finalizar.
7. Rellenar mini-tartaleta (Mercadona), echar por encima queso idiazábal y a gratinar unos minutos.