

# Milhojas de brandada de bacalao y piquillos

Publicada por:

[imprimir](#)



- 30 '
- 37 '
- 4

**Modo express**

1. Pele y trocee las patatas, introdúzcalas en la cubeta y cubra con agua. Cierre la tapa y programe el menú Vapor 17 minutos a 118º.
2. Cuando el programa finalice, escurra las patatas y tire el agua de cocción. Reserve las patatas cocidas.
3. Pique el bacalao y pele y pique los ajos. Ponga el aceite en la cubeta y programe el menú Sofreír/freír 20 minutos a 180º, cuando esté caliente introduzca el bacalao y sofría hasta que suelte el líquido, añada el ajo picado y cocine removiendo durante 2 minutos.
4. Introduzca, chafe y mezcle las patatas cocidas haciendo un puré homogéneo, añada nata si lo considera seco, pruebe de sal y corrija si es necesario. Cancele el menú.
5. Abra los pimientos del piquillo por un lado, de forma que queden como una lámina. Puede usar un aro de montaje para recortar el pimiento y montar luego. En cada plato ponga una cucharada de puré de brandada y encima una lámina de pimiento, siga con más brandada y pimientos intercalados hasta formar 6 capas.

EL TOQUE FINAL Introduzca la reducción de balsámico en un biberón y haga varios círculos finos alrededor del milhojas.