

ALBONDIGAS DE BACALAO

Ingredientes

- Bacalao desalado
- Garbanzos
- Mollas de pan
- Huevos
- Perejil, ajo y sal
- Harina (para rebozar)
- Aceite de oliva (para freír)

Preparación

Coloca el bacalao en agua fría durante 24 a 48 horas, cambiando el agua.

Una vez desalado, escúrrelo bien, sécalo con papel de cocina y desmenúzalo con las manos, retirando piel y espinas. Pica muy fino los dientes de ajo y el perejil. En un bol, mezcla el bacalao desmenuzado, los ajos, el perejil, los huevos batidos y la migas de pan bien escurrida. Mezcla hasta obtener una masa homogénea. Si queda muy blanda, puedes añadir un poco de pan rallado para darle consistencia. Forma bolitas del tamaño de una nuez. Pasa cada albóndiga por harina y fríela en abundante aceite de oliva caliente hasta que esté dorada. Retíralas y colócalas sobre papel absorbente para quitar el exceso de grasa.

NOTA: Esta receta es típica de Semana Santa como alternativa a la carne, ya que en la época de cuaresma no se suele comer carne.

