



RECETAS SALUDABLES

Buñuelos de bacalao



INGREDIENTES (2 PERSONAS)

- | | | |
|--------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| • 125g. de bacalao desmigado | • 1 cucharada sopera de manteca | • 50 ml del agua de cocción |
| • 1 patata pequeña | • 1 cucharada sopera de mantequilla | • Aceite de oliva virgen |
| • 3 cucharas soperas de harina | • 1/2 diente de ajo | • Sal |
| | | • Perejil |

ELABORACIÓN

1. Pelar la patata, cortarla en dados y poner a hervir.
2. Cuando ya esté cocida la patata añadir el bacalao desmigado. Mezclar todo. Una vez se quede sumergido el bacalao en el fondo de la cazuela retirarlo, dejando el agua para utilizarla más adelante.
3. Añadir la mantequilla y la manteca al agua de la cocción y calentar hasta que se fundan sin llegar a hervir.
4. Aumentar la temperatura del fuego e incluir la harina, remover hasta tener una masa, intentando que esté cocida. Dejar enfriar.
5. Incluir los huevos de uno en uno, posteriormente, el ajo y perejil picado, la patata y el bacalao. Remover y añadir la sal al gusto.
6. Realizar bolas con la masa, se recomienda utilizar dos cucharillas y freír las bolas hasta que estén doradas.

PRECIO
(APROXIMADO PERSONA)

0,89 €