

Buñuelos de bacalao



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bunuelos-de-bacalao>

Preparación

Picamos muy finamente el ajo, la cebolla de verdeo y el perejil, reservamos. Picamos el bacalao y reservamos también. Ponemos en un bowl amplio un huevo más la yema de otro huevo, añadimos la harina, la sal, el bicarbonato y el agua, mezclamos todo bien. Añadimos el ajo, la cebolleta y el perejil junto con el bacalao, mezclamos todo de nuevo. Ponemos en una sartén aceite de oliva virgen extra y cuando esté bien caliente añadimos porciones de nuestra mezcla anterior, lo mejor es ayudarse de dos cucharas, con una tomamos un poco y con la otra ayudamos a que caiga en la sartén. Dejamos que se doren por todos los lados, sacamos y ponemos sobre papel absorbente. Listos para disfrutar.

Ingredientes

- 200 grs. Bacalao
- 1 diente de Ajo
- 1 Cebolla de verdeo
- 1 Huevo
- 1 Yema de huevo
- 1 poco Perejil
- 1 poco Sal
- 1/2 cucharadita Bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita/s Cúrcuma
- 130 grs. Harina
- 150 cc. Agua
- 1 poco Aceite de oliva

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Pescados y frutos de mar, Ingrediente extra, Familia, Gourmet, Plato Principal

