

Pastries de bacalao



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

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

Preparación

Echar el aceite en una sartén y cuando está caliente añadir la cebolla picada pequeña. Rehogar bien. Añadir el bacalao y cocinar. En otra sartén, hacer las papas como si fueran para tortilla. Cortar con una mandolina las papas, salarlas y echarlas en la sartén con abundante aceite. Freír a fuego medio. Escurrir y reservar. Mientras tanto, batir 3 huevos y cuando el bacalao está listo, añadirlos a la sartén. Dar vueltas continuamente sin que se cuaje del todo el huevo. Añadir las papas al bacalao y mezclar bien. Precalentamos el horno a 200°C. Cortar la lámina de hojaldre en 4 rectángulos. En el extremo de cada uno de los rectángulos colocar un montoncito del relleno de bacalao con papas e ir doblando de forma que nos quede un triángulo. Colocar los triángulos sobre una placa forrada con papel de horno. Pintarlos con el huevo batido restante y espolvorear con semillas de amapola y sésamo. Hornear hasta que estén dorados los triángulos. Unos 10 minutos. Disfrute!

Ingredientes

- 1 Cebolla
- 200 gramo/s Bacalao desmigado
- 2 Papas grandes
- 4 Huevos
- 1 poco Aceite vegetal
- 1 poco Sal
- 1 Lámina de hojaldre
- 1 poco Semillas de amapola
- 1 poco Sésamo

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Pescados y frutos de mar, Comida para todos los días, Rápida, Ingrediente extra, Una cocinera experta, Plato Principal, Appetizer-Entrada

