elGourmet

Buñuelos de Bacalao

Tiempo de preparación: 22 Min

Ingredientes

Ajo en polvo: c/n
Harina: 50 grs
Lomo de bacalao desalado: 350 grs
Mayonesa: 3 cdas
Perejil: c/n
Huevos: 2 Unidades
Leche: 90 miliitros
Mantequilla: 60 grs
Miel: 1 cda

Preparación de la Receta

- Poner a confitar el bacalao a fuego muy suave.
- En una olla fundir la *mantequilla* con el *ajo* en polvo.
- Añadir la *harina*, la tostamos bien y mojamos con la leche caliente.
- Retirar del fuego y añadir una pizca de sal, primero un *huevo* y luego el otro.
- Dejar reposar en la nevera.
- Escurrir bien el bacalao y lo trocear.
- Pasar los trozos por la masa y freír en abundante aceite caliente.
- Acompañar con una mezcla de *mayonesa* y miel.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bunuelos-de-bacalao