

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 mililitros

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>