

Buñuelos de Merluza

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Sal fina: c/n

Aceite neutro para freír: c/n

Claras: 2 Unidades

Filet de merluza despinado y limpio: 4 Unidades

Limon: 1 unidad

Pimentón dulce: 1 cdta

Yema: 1 unidad

Aceite De Oliva: c/n

Cebolla tierna (parte blanca) en brunoise: 1/2 unidad

Diente de ajo picado: 1/2 unidad

Harina 0000: 2 cdas

Perejil fresco picado: c/n

Polvo de hornear: 1 cdta

Preparación de la Receta

- Cocinar los filets de merluza en una sartén con un poco de aceite de oliva
- Esperar a que esté a temperatura ambiente y desmenuzar.
- Colocar en un bol la *harina*, sal, y el polvo para hornear formando una corona.
- Agregar en el centro el *perejil*, *ajo*, *cebolla*, la yema, *pimentón* y la ralladura de 1 *limón*.
- Incorporar todos los ingredientes.
- Batir las 2 claras a punto nieve.
- Incorporar la clara batida a la preparación anterior hasta que la mezcla esté homogénea.
- Poner el aceite a calentar en una olla o sartén hasta que llegue a una temperatura de 180° C.
- Con la ayuda de dos cucharas, formar bolitas y echarlas al aceite caliente
- Retirar sobre un plato con papel absorbente una vez que estén doradas por fuera.
- Terminar el plato con *perejil* picado a gusto y rodajas de *limón* para acompañar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bunuelos-de-merluza>