Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



APERITIVOS / ENTRANTES

Buñuelos de bacalao

6 raciones 295 kcal

Ingredientes

- **250gr** de bacalao en salazón remojado y desalado (sin piel ni espinas y en trozos)
- **300ml** de agua
- **2** huevos
- **150gr** de harina
- **½ cucharadita** de sal
- **1 cucharadita** de levadura de panadería deshidratada
- **1 cucharada** de ajo-perejil
- Aceite para freír
- Mayonesa para servir

POR RACIÓN

Proteínas	**31 g**
Grasas	**9,1 g**
Hidratos	**20 g**
Fibra	**0,9 g**

Elaboración

1. Desalamos el bacalao 12-24 horas antes de su preparación, lo troceamos, ponemos en un bol, enjuagamos varias veces con agua fría, por último llenamos el bol y dejamos reposar.
2. Cambiamos el agua unas 4 veces a lo largo del proceso.
3. Una vez pasado el tiempo de desalado, retiramos el agua, desmigamos el bacalao y reservamos.
4. En un bol batimos los huevos, agregamos la harina, el agua, la sal, la levadura, el ajo-perejil y mezclamos.
5. Una vez tengamos la mezcla homogénea, añadimos el bacalao y mezclamos hasta que esté completamente integrado.
6. Ponemos una sartén o cacerola con abundante aceite a fuego medio-alto, con dos cucharitas vamos cogiendo la masa y dejamos caer en el aceite bien caliente formando nuestros buñuelos.
7. Retiramos sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite.
8. Servimos caliente acompañando con un poco de mayonesa.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya