Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Bacalao frito

4 raciones

Ingredientes

- Bacalao en salazón remojando y desalado (sin espinas y en dados grandes o tiras)
- Harina para freír
- Aceite de girasol
- Mayonesa (opcional)

Elaboración

1. Desalamos el bacalao 12-24 horas antes de su preparación
2. Lo troceamos, ponemos en un bol, enjuagamos varias veces con agua fría y, por último, llenamos el bol y dejamos reposar
3. Cambiamos el agua unas 4 veces a lo largo del proceso
4. Una vez pasado el tiempo de desalado, retiramos el agua, pasamos el bacalao por la harina y freímos en abundante aceite
5. Retiramos de la sartén y ponemos sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite
6. Servimos caliente acompañado de mayonesa

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya