Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



APERITIVOS / ENTRANTES

Pavías de bacalao

6 raciones · 390 kcal

Ingredientes

500gr de bacalao cortado en tiras gruesas

MASA DE PAVÍA

- **400gr** de harina
- **200ml** de agua muy fría
- **150ml** de cerveza rubia
- **2 cucharadas** de aceite de aove para la masa
- Aove abundante para freír
- **1 cucharadita** de ajo-perejil muy picaditos
- Un sobre de levadura Royal
- **1** pellizco de sal
- Colorante alimentario (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	**22 g**
Grasas	**8,4 g**
Hidratos	**53 g**
Fibra	**2,1 g**

Elaboración

1. En un bol ponemos la cerveza, agua, aove, sal, ajo-perejil y un poco de colorante.
2. Añadimos la harina, la levadura y batimos hasta que quede una masa consistente, la dejamos reposar 15 min.
3. Removemos la masa de nuevo y vamos pasando las tiras de bacalao y friéndolas en el aceite bien caliente.
4. Cuando estén doradas, las retiramos sobre papel absorbente y servimos.

Hecho con CookNest

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