HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES

Buñuelos de bacalao

4 raciones 156 kcal

Ingredientes

- **200 gr** de bacalao
- **100 gr** de harina
- **1** huevo
- **1 cucharada** de perejil picado
- **1 cucharadita** de polvos para hornear
- **2 dientes** de ajo
- **20 ml** de cerveza

POR RACIÓN

Proteínas	**13 g**
Grasas	**1,8 g**
Hidratos	**20 g**
Fibra	**0,7 g**

Elaboración

1. En un bol echamos la harina, el huevo, el ajo y el perejil picado, los polvos para hornear y un buen chorro de cerveza
2. Le metemos el bacalao desmigado y lo mezclamos hasta obtener esta textura
3. Freímos la masa a temperatura media alta, y cuando estén doraditos ya estarán listos para disfrutar

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto