Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



Buñuelos de bacalao

1h 12 raciones

Ingredientes

- 150-200 gramos de bacalao desmigado desalado
- 2 ajos
- Perejil fresco
- 2 huevos
- 1 chorreón de leche y otro de agua
- 1 cucharadita de cúrcuma
- 1 cucharada de mantequilla
- 100 gramos de harina
- Sal y pimienta molida
- Aceite para freír los buñuelos

Elaboración

1. Añadimos dos ajitos troceados y un poquito de perejil picado
2. Añadimos el bacalao desmigado deshebrado
3. Programamos 15 segundos a 100 ° velocidad 3 y añadimos dos huevos, 100 g de harina, 1 cucharada de mantequilla, 1 cucharadita de cúrcuma para darle colorcito, un chorroncito de leche, sal y un poquito de pimienta molida
4. Volvemos a programar 5 minutos en velocidad 3 y ya estaría lista
5. Dejamos reposar una hora en la nevera
6. Freímos en una sartén con abundante aceite y dejamos que se haga un minuto por cada lado a fuego medio alto
7. Quitamos el aceite sobrante con un papel absorbente y ya estarían

RECOMENDACIONES

Se pueden picar todos los ingredientes en una picadora o manualmente e introducirlos en un bol donde deberás mezclarlos con unas varillas. Si el bacalao no se encuentra desalado, basta con desalarlo 24 h antes con agua.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta