

## *Buñuelos de bacalao*

---



Los buñuelos de bacalao hechos de esta forma quedan muy jugosos, ¿el secreto?

- Un buen aceite de oliva virgen extra para la fritura.
- Temperatura de la fritura.
- Las claras a punto de nieve.

### INGREDIENTES PARA 25 - 30 BUÑUELOS

- 300 g bacalao fresco.
- 3 patatas medianas.
- 1 ajo.
- Perejil.
- 2 huevos.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Sal y pimienta



### ELABORACIÓN

1. Pelamos y cortamos las patatas a gajos.
2. En una olla cocemos el bacalao unos 10 minutos, retiramos y dejamos enfriar.
3. En la misma agua del bacalao cocemos las patatas hasta que queden tiernas.
4. Mientras en un mortero machacamos el ajo junto con el perejil, y mezclamos con las yemas de los huevos.



## *Buñuelos de bacalao*

---

5. En un bol ponemos las patatas, junto con el bacalao desmigado, y la mezcla del mortero.
6. Con la ayuda de la maza machacamos y mezclamos con las patatas y el bacalao.



7. Con 2 cucharas hacemos bolitas de la mezcla.



8. Montamos las claras a punto de nieve y vamos pasando por ellas las bolas.

## *Buñuelos de bacalao*

---



9. Calentamos una sartén con el aceite de oliva, y vamos friendo los buñuelos.

