

# BOCADITOS DE BACALAO EN TEMPURA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Aurea Peque **Recetizador:** Moria



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

El truco es meter agua en la nevera y que esté muy fría para realizar la tempura.

## Descripción:

Estos bocaditos son muy crujientes y suaves, exquisitos como tentempié o primer plato, una cena ligera o para llevar a la playa o al monte. La tempura debe hacerse en el momento, no es una masa que deba reposar.

## Ingredientes para 2 personas :

- Migas de Bacalao desalado
- Harina de tempura
- Agua muy fría
- Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico Abril Ecológico

## Preparación:

### Paso 1

Cortamos el bacalao en trocitos de bocado y reservamos.

### Paso 2

En un bol ponemos un poco de harina de tempura y muy poco a poco vamos echando agua muy fría y batiendo hasta que quede una crema sin grumos.

### Paso 3

Ponemos abundante aceite en una sartén o freidora si tenemos y vamos metiendo los trocitos del bacalao en la masa de tempura y poniendo uno a uno en la sartén (no poner mucha cantidad), la fritura no debe durar más de tres minutos, en cuanto estén dorados los retiramos a un papel de cocina, para que reposen un momento

### Paso 4

*Solo nos queda poner en un plato bonito y listo, queda muy crujiente y sabroso. No pongo cantidades porque depende de cuanto bacalao queráis hacer y la harina vamos poniendo a demanda.*