

**Creador:** Juan a. Calderon



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 200 gr de Migas de bacalao desalado
- 1 Huevo
- 150-200 gr de Harina de trigo
- 150-200 ml de Agua
- una pizca de Colorante (azafrán)
- 1 diente de Ajo
- perejil
- aceite para freír yo utilizo de girasol
- Levadura royal

**Preparación:**

**Paso 1**

En un bol batimos el huevo, incorporamos la harina y el agua y vamos integrando formando una pasta homogénea, añadimos la levadura química (ROYAL) las sal el colorante, el ajo y el perejil picaditos. Dejamos reposar 15 minutos . Incorporamos la miga de bacalao cortadita muy pequeña y movemos bien toda la mezcla. ponemos en la sartén el aceite y cuando esté caliente nos ayudamos con dos cucharas para ir poniendo la mezcla a freír. Sacamos cuando estén doraditos a papel absorbente y listos