

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 200 g. de Patatas, peladas y cortadas en 4 trozos
- 2 Huevo batido
- 300 g. de Bacalao fresco
- 100 g. de Harina
- 4 g. de Levadura en polvo
- Perejil picado
- Aceite de oliva
- Sal
- 2 Ajo picado

## Preparación:

### Paso 1

Cocemos las patatas con el bacalao en un cazuela con agua y sal 20 minutos. Escurrimos y nos guardamos 1 vaso del agua de cocción; no nos lo bebemos. Aplastujamos el bacalao y las patatas, incorporamos los huevos, el perejil y los ajos hasta tener pasta. Echamos el vaso ese que habíamos guardado y mezclamos. Agregamos poco a poco la harina tamizada con la levadura hasta tener una masa espesa. Con una cuchara cogemos un poco de masa (la mitad de la cuchara) y freímos en una sartén con aceite caliente hasta que se doren.