Crujibacalao

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Cobra

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.