

# SOLDADITOS DE PAVIA



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

**Creador:** Juan Neira Dura



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico



**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 600 GR de LOMOS DE BACALAO
- 1 TAZA de HARINA
- 1 CUCHARADITA de LEVADURA EN POLVO
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 HEBRAS DE AZAFRAN
- 1 RAMITA DE PEREJIL
- 1 LATITA DE PIMIENTOS MORRONES

## Preparación:

### Paso 1

LLEVA A EBUCION UN VASO DE AGUA CON UNAS HEBRAS DE AZAFRAN. RETIRA ENTONCES TAPA Y DEJA ENFRIAR, LUEGO AÑADE 2 CUBITOS DE HIELO PARA QUE EL AGUA ESTE CASI HELADA. TAMIZA LA HARINA CON LA LEVADURA. AÑADE 2 CUCHARADAS DE ACEITE, SAL, Y LA MEZCLA DE AGUA Y AZAFRAN POCO A POCO Y REMOVIENDO HASTA OBTENER UNA MASA HOMOGENEA.

### Paso 2

LAVA EL BACALAO Y SECALO. CORTALO EN TIRAS Y PASALAS POR LA PREPARACION ANTERIOR.

**FRIELAS EN UNA SARTEN CON AMBUNDANTE ACEITE HASTA QUE SE DOREN**

### **Paso 3**

**RETIRALAS Y DEJALAS ESCURRIR SOBRE PAPEL DE COCINA ESCURRE TAMBIEN EL PIMIENTO Y PARTELO EN DADITOS SIRVE EL BACALAO CON EL PIMIENTO Y POLVOREADO CON EL PEREJIL LAVADO Y PICADO**