Buñuelos de bacalao rellenos

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** ana pazos ménd

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 350 g de bacalao desalado y desmigado
- 180 g de harina
- 60 g de mantequilla
- 45 g de manteca de cerdo
- 250 g de agua
- 4 huevos medianos
- 5 g de levadura en polvo
- Un poco de perejil picado
- Una pizca de sal y pimienta
- Aceite de oliva
- Salsa:
- 1 docena de avellanas
- 1 docena de almendras
- 1 ñora
- 1 pimiento rojo
- 1-2 dientes de ajo
- 1 tomate maduro
- 1 cucharadita de vinagre blanco
- Aceite de oliva virgen extra (de 50 a 100 g aprox.)
- Sal

Preparación:

Paso 1

Vertemos dos dedos de agua en una cazuela y cocemos el bacalao 5 minutos. Retiramos y reservamos. En otra cazuela ponemos el agua de cocer el bacalao, añadimos más agua (hasta llegar a los 250g), la mantequilla, la manteca de cerdo, la pimienta y la sal. Cocinamos 5 minutos a fuego medio hasta que se integren todos los ingredientes. Vertemos en un bol grande. Mezclamos la harina y la levadura, las incorporamos al bol y mezclamos hasta conseguir una masa homogénea. Agregamos los huevos uno a uno, dejando que se integren a la masa antes de añadir el siguiente. Añadimos el bacalao desmigado y el perejil. Mezclamos. Introducimos la masa en una manga pastelera y, en una bandeja de horno con papel vegetal, vamos depositando bolitas de masa. Las horneamos (con el horno precalentado) al horno a 180º, durante 10 minutos, hasta que estén dorados. Para la salsa romesco: Hidratamos la ñora en agua 24 horas antes de comenzar con la receta. Precalentamos el horno a 220º. En una bandeja de horno colocamos el pimiento, el tomate, el ajo y la ñora. Todos ellos envueltos (por separado) en aluminio. Horneamos media hora, menos el ajo, al que sólo dejaremos 15 minutos. Reservamos. Pelamos el pimiento y el ajo. Retiramos las semillas de la ñora y colocamos todo en el vaso de la batidora. Añadimos las avellanas, las almendras, la sal y el vinagre. Trituramos. Añadimos el aceite en un hilo constante mientras seguimos batiendo. Debe formarse una emulsión. Introducimos la salsa en una manga pastelera con una boquilla de rellenar y rellenamos los buñuelos introduciendo la boquilla por la parte inferior.