

SOLDADITOS DE PAVIA



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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** mailo



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 HOMOGÉNEA.

Paso 2

LAVA EL BACALAO Y SECALO, CORTALO EN TIRAS Y PASALAS POR LA PREPARACIÓN 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