BUÑUELOS DE BACALAO

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

Creador: Juan a.Calderon **Recetizador:** Flor Roja



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 200 gr de Migas de bacalao desalado
- 1 Huevo
- 150-200 gr de Harina de trigo
- 150-200 ml de Agua
- una pizca de Colorante (azafrán)
- 1 diente de Ajo
- perejil
- aceite para freir yo utilizo de girasol
- Levadura royal

Preparación:

Paso 1

En un bol batimos el huevo,incorporamos la harina y el agua y vamos integrando formando una pasta homogénea, añadimos la levadura química (ROYAL) las sal el colorante, el ajo y el perejil picaditos. Dejamos reposar 15 minutos . Incorporamos la miga de bacalao cortadita muy pequeña y movemos bien toda la mezcla. ponemos en la satén el aceite y cuando esté caliente nos ayudamos con dos cucharas para ir poniendo la mezcla a freír. Sacamos cuando estén doraditos a papel absorbente y listos