Por Cuaresma... Buñuelitos de Bacalao

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

Creador: Alea Gourmet **Recetizador:** Silvia Márquez



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
En lugar de cerveza se puede usar agua y 1/4 de cucharadita de levadura o bicarbonato

Descripción:

Desde el Miercoles de ceniza, pasamos de los montaditos de lomo, el solomillo al whisky y los platos de jamón a las tapitas de ensaladilla, las espinacas con garbanzos y sobre todo el bacalao en todas sus formas (pavías, al horno, con tomate...) Durante la cuaresma no se puede comer carne, y en Sevilla se dá rienda suelta a los platos de vigilia, "Porque en cuanto rompe el azahar y la calor, en Sevilla florece la torrija y la semana santa". Asi que intentaremos reproducir recetas tradicionales para estas fechas. Y como hemos dicho que el bacalao es el pescado mas usado en estas fechas, hoy comeremos unos buñuelitos de bacalao que seguro que a todos os gustan y a lo mejor no sabeis como se hacen, asi es como los hace mi madre, ¡que son los mejores del mundo!

Ingredientes para 4 personas :

- 200 g de bacalao desalado (importante que sea desalado porque tiene un sabor distinto al fresco)
- 1 cebolla
- 1 o 2 de dientes de ajos
- Perejil
- 6 partes de Harina Yolanda (esta harina permite cocinar sin huevo)
- 4 partes de cerveza Cruzcampo
- Aceite de oliva virgen extra Alea Gourmet

Preparación:

Paso 1

PREPARACION La noche anterior se desala el bacalao poniendolo en remojo. Se tira el agua y se desmenuza quitando la piel y las espinas. Se mezcla la harina y la cerveza hasta que se obtiene una papilla, se le añade la cebolla picada muy pequeñita o rallada junto con el perejil y los ajos igualmente picados y el bacalao desmenuzado. Dejar reposar un poco para que la levadura haga su trabajo. En una sarten con abundante aceite

caliente, añadir con una cuchara sopera los buñuelos, freir por ambos lados (si no rodaran) y escurrir en papel absorvente. Cuanto mas aceite, mejor rodaran y mas redonditos saldran. Si por el contrario preferis tortillitas (esta receta tambien sirve para las de camarones sustituyendo el bacalao), lo único que teneis que hacer es poner una sarten amplia y menos aceite Si sobrara masa, se puede guardar en el frigorífico sin problema, pero cuando vayamos a hacer los buñuelos, tendremos que volver a calentar (sólo templar) la masa para no enfriar el aceite al echarla en la sarten. Si os dais cuenta no hemos usado sal, no es que se me haya olvidado, es que el bacalao no la necesita.