



BUÑUELOS DE BACALAO

Ingredientes (para 16-18 buñuelos):

- ☐ 1 diente de ajo
- ☐ 170 g migas de bacalao
- ☐ 30 g mantequilla
- ☐ 80 g harina de trigo
- ☐ 2 huevos
- ☐ 120 ml agua
- ☐ Aceite de oliva
- ☐ Perejil fresco
- ☐ Sal, pimienta negra

Elaboración:

1. En una sartén con aceite al fuego rehogar el diente de ajo hasta que esté ligeramente dorado, pero no quemado (porque amarga).
2. Incorporar las migas de bacalao desalado y mezclar con una espátula sobre el fuego para desmigalarlas una vez cocinadas.
3. Retirar del fuego y reservar.
4. En una cazuela poner el agua, la sal y la mantequilla, todo junto y a la vez a fuego medio hasta que la mantequilla se disuelva y comience la ebullición.
5. En ese momento echar la harina de una sola vez y mezclar a fuego mínimo con una espátula dura para secar la harina.
6. Mezclar sobre el fuego hasta formar una bola compacta que se separe de las paredes y el fondo de la cazuela (este paso llevará unos 2 minutos).
7. Retirar del fuego y pasar la masa a otro bol. Dejar enfriar la masa un par de minutos antes de incorporar los huevos.



8. Batir los huevos en un bol aparte y añadirlos poco a poco a la pasta choux CON CUIDADO de no añadir más huevo hasta que el anterior esté perfectamente incorporado.

9. Una vez conseguida la textura perfecta (ni demasiado líquida ni demasiado espesa) añadir las migas reservadas y el perejil fresco picado.

10. Poner a punto de sal y pimienta negra y preparar un cazo con abundante aceite de oliva a 160° para freír los buñuelos.

11. Depositar cucharadas de masa directamente sobre el aceite caliente y freír los buñuelos por tandas hasta dorarlos por ambos lados.

12. Dejar escurrir sobre papel absorbente y comer a continuación cuando aún están bien hinchados. ¡¡ DELICIOSOS ¡!

** El punto más problemático de estos buñuelos es conseguir la textura de la pasta choux perfecta.*

** La masa admitirá más o menos huevo dependiendo de varios factores, como el tiempo de secado de la harina y el tamaño de los huevos.*