

BOLADILLOS DE BACALAO

INGREDIENTES:

- 1 huevo
- 1 ajo
- Perejil
- Azafrán (colorante)
- Harina 175 gr
- Levadura Royal 1 sobre
- Agua 150 ml
- Sal, un poco
- Bacalao 200 gr

ELABORACIÓN:

Desalar el bacalao durante 5 o 6 horas y desmigalar.

Batir el huevo, añadir el colorante y una pizca de sal.

Picar muy pequeño el ajo y el perejil y agregar el huevo batido.

Añadir harina y levadura y el agua poco a poco, mezclar bien con barillas para evitar que se formen grumos.

Cuando esté todo homogéneo añadir las migas de bacalao y remover hasta que se mezcle bien.

Dejar reposa la masa al menos durante 40-45 minutos.

En una sartén poner aceite abundante y calentar, ir poniendo una cucharada sopera de la masa a freír.

Sacar cuando estén dorados. Dejar escurrir sobre un plato con papel absorbente y servir.

Josefina Alférez
Marzo 2015