



BUÑUELOS DE BACALAO



Tiempo preparación: 45 minutos

Para 4 personas:

- 250 gramos de desmigado Extra de bacalao del Atlántico
- 150 gramos de harina
- 2 huevos
- 1 vaso pequeño de leche
- 1 cucharada postre de levadura
- 2 dientes de ajos
- 1 puñado de perejil picado
- 1 vaso de aceite para freir

PREPARACIÓN

1. **Batimos los huevos**, añadimos la leche y batimos de nuevo para empezar a preparar la masa de los buñuelos de bacalao caseros.
2. **Picamos el bacalao** en trozos pequeños.
3. **Añadimos el bacalao al bol** con los huevos, los ajos picados y el perejil picado. Removemos todo.
4. **Añadimos la harina junto con la levadura**, que iremos echándolas poco a poco removiendo hasta que nos quede una masa no muy espesa para lo buñuelos de bacalao tradicionales.
5. Ponemos una sartén con abundante aceite a fuego medio y cuando esté caliente iremos **añadiendo cucharadas grandes de la masa**. Iremos dándole la vuelta a los buñuelos de bacalao de Semana Santa para que se hagan bien por dentro.
6. Ponemos una sartén con abundante aceite a fuego medio y cuando esté caliente iremos **añadiendo cucharadas grandes de la masa**. Iremos dándole la vuelta a los buñuelos de bacalao de Semana Santa para que se hagan bien por dentro.
7. ¡Y ya estarán listos para servir los **buñuelos de bacalao** esponjosos y fáciles de hacer!