Receta de Croquetas De Bacalao Con Piñones

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy viernes y como se va aproximando la cuaresma, pues os dejo estas ricas croquetas muy sencillas de preparar, buenísimas y sin grasas.

Ingredientes

- Patatas (tres o cuatro)
- Lomo de bacalao (250grs.)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Perejil
- Huevos (dos)
- Piñones (un puñadito)
- Pan rallado
- Aceite de girasol

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y trocearlas, ponerlas a cocer con agua y sal durante unos 15 minutos
2. Una vez cocidas las patatas, echar el bacalao y dejar otros ocho o diez minutos más
3. Retirar el bacalao y escurrir las patatas, ponerlas en un bol y aplastarlas con el tenedor, después echar el bacalao desmenuzado y sin espinas
4. Añadir el ajo, el perejil y los piñones, todo bien picadito
5. Agregar las yemas de los huevos (las claras se reservan) y mezclar todo muy bien
6. Formar las croquetas y pasarlas por las claras de huevo batidas, rebozar en pan rallado y freírlas en aceite de girasol abundante y bien caliente y.....buen provecho!!!!