

Receta de Buñuelos De Bacalao Con Limón

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy viernes os dejo una receta muy rica de pescado para todos aquellos a los que les guste y también para los que sigan practicando la Cuaresma. Espero que os gusten estos Buñuelos de Bacalao.

Ingredientes

- Migas de bacalao desalado (100gr.)
- Cerveza (un botellín)
- Ajo y perejil
- Harina
- Sal
- Limón (uno)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner en un bol hondo la cerveza y echar el bacalao desalado y desmigado
2. Echar dos o tres dientes de ajo picados y perejil también picado
3. Ir agregando harina con una cuchara y mezclando hasta formar una papilla espesa
4. En una sartén con aceite de oliva muy caliente, ir poniendo cucharadas de la masa preparada
5. Cuando estén doraditos, sacarlos y poner sobre papel de cocina
6. Servir calentitos y con unas gotitas de limón