

Receta de Buñuelos De Bacalao En Salsa

22 Abr 2014



Buenos días, como estos días de **Semana Santa** se suele comer más pescado, pues os dejo esta nueva receta de **Buñuelos de Bacalao en Salsa** que resulta muy fácil de preparar y muy rico de comer.

Ingredientes

- Bacalao desmigado (sobre 400gr.)
- Huevos (cuatro o cinco)
- Pan rallado
- Cebolla (una mediana)
- Pimiento verde y rojo (uno de cada)
- Aceite de oliva
- Laurel (dos o tres hojas)
- Ajo y Perejil
- Pimentón rojo

Modo de Preparación

1. Batir bien los huevos con clara y echar el bacalao previamente desalado y desmigado
2. Añadir pan rallado poco a poco hasta dejar una masa blandita
3. Con ayuda de una cuchara ir haciendo bolas y echarlas en aceite caliente a freír. Cuando estén doradas sacarlas y dejar aparte
4. En una cacerola con un poco de aceite de freír los buñuelos, echar la cebolla picada y el pimiento rojo y verde también muy picadito o en tiras a vuestro gusto, poner dos o tres hojas de laurel y alguna guindilla picante (opcional)
5. Dejarlo pochar y luego añadir el ajo y perejil machacados y cuando esté bien frito echar un poco de pimentón y agua, ajustar la sal si fuera necesario
6. Echar los buñuelos y dejar cocer unos 15 minutos a fuego lento y tapados