

Receta de Croquetas Especiales De Bacalao

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de croquetas especiales de bacalao, son muy fáciles de preparar y resulta un plato exquisito para toda la familia.

Ingredientes

- Bacalao desalado (uno o dos lomos)
- Ajo en polvo
- Perejil picado
- Huevos (cuatro o cinco)
- Pan rallado
- Levadura (medio o un sobre)

Modo de Preparación

1. Poner el bacalao a desalar 24 horas antes
2. Escurrir bien y desmigalar los lomos de bacalao y poner en un bol
3. Espolvorear un poco de ajo molido y perejil picado sobre el bacalao
4. En otro bol batir los huevos, primero las claras y después las yemas
5. Añadir al bacalao y mezclar bien, echar pan rallado y remover hasta que quede una masa blandita
6. Echar el sobre de levadura y mezclar
7. Con una cuchara ir cogiendo porciones de la masa y freír en aceite de oliva caliente hasta que estén doraditas
8. Poner a escurrir sobre papel de cocina un ratito, servir y... buen provecho!!!