

Tortas de Bacalao



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 45 minutos.

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 40 gramos de bacalado en remojo (desmenuzado).
- 3 huevos.
- 6 dientes de ajos (partidos).
- 6 ramitas de perejil partido.
- 1 sobre de levadura royal.
- 1/8 de harina.
- 1/2 litro de gaseosa.
- Aceite.
- Un poco de sal.
- Un poco de azafrán.

ELABORACIÓN:

Se mezcla todo en una fuente honda. Se pone una sartén al fuego con 3/4 de litro de aceite y cuando este bien caliente se va agregando la masa con una cuchara sopera y se van friendo las tortas.

DIFICULTAD: MEDIA