

Buñuelos de Bacalao



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 1 hora.

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 1/2 kg. de patatas
- 1/4 kg. de bacalao seco
- 2 huevos
- 2 dientes de ajo
- Perejil

ELABORACIÓN:

Se pelan las patatas y se cuecen junto con el bacalao, después de estar 4 horas a remojo, cuando estén las patatas, se chafan y el bacalao, se desmenuza y se mezcla con los huevos, el perejil, y los ajos, luego se coje con la cuchara y se frien.

DIFICULTAD: BAJA

SUGERENCIAS:

Al ser con patata cocida, son más digestivas que las de masa.