

# Buñuelos de bacalao



## Ingredientes:

**Patatas:** 300 g.

**Bacalao desmigado:** 500 g. (si es desalado reducir la cantidad de sal)

**Huevos:** 2 ó 3

**Harina:** 3 Cucharadas 1 (para diluir la levadura en polvo)

**Levadura en polvo:** 1 Cucharada de postre

**Ajos:** 3 dientes

**Perejil picado:** 2 cucharadas (mejor fresco)

**Sal**

**Aceite para freír**

## Preparación:

1. Lavar bien las patatas, trocear las patatas en cuadrados de unos 2x2 cm y poner a cocer en agua con sal. Si el bacalao es desalado reducir la cantidad de sal.
2. Cocer las patatas hasta ver que al pincharlas están blanditas (unos 15 minutos).
3. Una vez que las patatas estén cocidas las escurrimos y conservamos el agua. Las chafamos con un tenedor, un pasa puré o un chino/colador.
4. Apagar el fuego, añadir el bacalao a la cazuela donde cocimos las patatas en su agua, tapar y dejar así durante unos 8 minutos.
5. Retirar el bacalao del agua y escurirlo (guardamos el agua para aprovecharlo por si queremos que no quede muy espesa la masa y no queremos usar más huevos para aligerarla).
6. Mezclar muy bien harina y levadura.
7. Picar muy fino el ajo y el perejil.
8. Batir los huevos con una pizca de sal.
9. En un bol mezclar la patata y el bacalao. (enfriar si es necesario para dejarlo templado para que no se cuajen los huevos batidos)
10. Cuando la masa de las patatas y el bacalao esté templada incorporar los huevos batidos, ajos, perejil y harina con levadura.
11. Remover bien para hasta obtener una pasta uniforme. Comprobar y rectificar de sal y añadir agua de la cocción o más huevo batido si ha quedado muy espesa (se tiene que poder trabajar como si fuese una croqueta con dos cucharillas de postre para dar forma).
12. Dar forma a los buñuelos (una cucharilla de postre bien llena) y freír en la sartén con abundante aceite previamente calentado. Sacar cuando estén bien dorados y poner a escurrir el aceite sobre papel de cocina absorbente.

***Si la masa la preparamos mucho antes de empezar a freír hay que guardar el bol en el frigorífico porque lleva huevo crudo.***