



TORTILLITAS DE BACALAO

DIFICULTAD PREPARACIÓN

Intermedio

20 min

COCINADO

10-15 min

Ingredientes

Bacalao desalado: 220 gr

Harina: 110 gr

Perejil: 1 ramillete

Cebolla: ¼

Ajos: 3

Azafrán/colorante alimentario

Levadura: ½ sobre

Agua: 140 ml

Aceite de oliva: abundante para freír

Sal



Preparación

1. Picar el perejil, la cebolla y los ajos muy finos.
2. Migar el bacalao.
3. Templar el agua.
4. En un bol poner el agua, añadir los ajos, la cebolla y el perejil. Mezclar todos los ingredientes muy bien.
5. Añadir el azafrán y volver a revolver mezclando todo.
6. Añadir la harina y remover hasta conseguir una masa densa.
7. Añadir el bacalao y seguir mezclando. Probar de sal.
8. Poner al fuego una sartén con abundante aceite y freír la masa en tandas pequeñas.
9. Para controlar la fritura correctamente hay que poner la masa en una cuchara sopera e introducirla en el aceite, cada cucharada será una tortillita.
10. Dejar que se fríen bien por ambos lados, deben quedar con un tono dorado
11. Sacarlas del aceite y colocar en un plato con papel absorbente.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Tortillitas de bacalao	Pescados y Mariscos	01	21-12-2024	

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.