



Vitalia

para comer como en casa

Buñuelos de bacalao con mojo



Ingredientes (10 personas)

*-400 g de bacalao desalado desmigado, 4 dl de leche
-700 g de patata variedad agria, 100 g de harina, 1 sobre de levadura química, 2 dientes de ajo, 4 huevos y perejil picado.*

Además:

*-Mojo rojo
-Harina y aceite de oliva suave para la fritura
-Pimienta negra y aceite de oliva virgen extra*

Buñuelos de bacalao con mojo

 35min (+4h de enfriado)

Elaboración

1-Poner las patatas sin pelar en un cazo con agua hirviendo y laurel. Cocerlas, sacar y escurrir. Dejar templar tapadas, y después, pelar y chafar hasta dejar un puré bien fino afinando de salpimienta.

2-Por otro lado, poner a hervir la leche, introducir el bacalao y cocerlo. Sacar y escurrir cuando vuelva a hervir la leche. Reservar.

3-Mezclar la patata con el bacalao, el huevo batido, el ajo picado y el perejil picados. Añadir la harina mezclada con la levadura mezclando poco a poco. Por último, tapar con papel film y dejar reposar en la nevera durante un mínimo de cuatro horas.

4-Formar buñuelos con ayuda de 2 cucharas, pasar por harina y dejarlos caer con delicadeza sobre un cazo con aceite muy caliente. Sacar escurriendo bien y secar sobre papel de cocina.

5-Servir los buñuelos coronados con un puntito de mojo rojo.

Accede a [todas nuestras recetas:](#)

