

Será por recetas



Buñuelos de bacalao con espinacas

Pescados, Entrantes, Recetas para navidad

 5 Personas

 Media

 90 Minutos

 Enviada el 10/04/2012

Ingredientes

- 300 gr. Bacalao salado
- 100 gr. Espinacas frescas
- 150 gr. Harina
- 1 Cucharada levadura
- 1 Huevo
- 150 ml. Leche
- 1 Limón
- 1 Ramita Perejil fresco
- 1 Hoja Laurel
- Aceite
- Sal
- Pimentón dulce

Elaboración

Poner a remojo el bacalao durante 12 horas. Cambiar el agua un par de veces. Pasada ese tiempo, retirar el agua, secar y reservar.

Mezclar en un bol la harina, la levadura, el huevo batido, la leche y una pizca de sal. Remover bien hasta conseguir una pasta espesa. Dejar reposar una hora.

En una cazuela con agua poner medio limón, el perejil y el laurel. Llevar a ebullición e introducir el bacalao dejándolo cocer 10 minutos. Retirar y reservar.

En una sartén amplia poner aceite a calentar y rehogar las espinacas unos minutos. Una vez pochadas retirar y picar. Espolvorear con pimentón y mezclar con la masa de forma homogénea.

En una sartén ancha calentar abundante aceite. Hacer 20 buñuelos con la ayuda de dos cucharas engrasadas con aceite. Ir friendo los buñuelos por tandas hasta conseguir una textura crujiente y dorada por el exterior. Escurrir el aceite sobrante sobre papel de cocina.

Servir en una fuente con sal en escamas por encima y decorados con un poco de perejil. Se pueden acompañar con un poco de salsa all i oli.



Autor receta de Buñuelos de bacalao con espinacas

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012