



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1163 - BUÑUELOS DORADOS DE BACALAO



### INGREDIENTES:

250 gr. de Harina.  
1 Yema de Huevo.  
½ Lata de Cerveza.  
4 Cucharadas de Aceite de oliva.  
500 gr. de Bacalao desalado.  
1 Manojito de Cebollino.  
3 Claras de Huevo.  
Sal y Perejil.

### ELABORACIÓN:

Ponemos en un cuenco grande la harina, la yema, la cerveza y un pellizco de sal. Mezclamos y batimos con las varillas y cuando esté bien batido añadimos dos cucharadas de aceite de oliva. Dejamos reposar la masa obtenida durante 1 hora aproximadamente. Mientras, escaldamos el bacalao en poca agua, escurrirlo y dejamos que se enfríe. Tras haberlos limpiado, picamos el cebollino, el perejil y los chalotes. Montamos las claras a punto de nieve. Las echamos a la pasta para rebozar con mucha delicadeza. Añadir el bacalao bien picadito y mezclar todo bien. Ponemos aceite en una sartén. Con la ayuda de una cucharilla, formamos pequeñas bolitas del tamaño de una nuez y friendo pocas a la vez. Cuando estén bien doradas las escurrimos sobre papel absorbente. Mantenemos los buñuelos calientes hasta el momento de servirlos.

**FACEBOOK: Cocina Española Casera**