

BUÑUELOS DE BACALAO

Ingredientes para 4 personas:

- 150 gramos de bacalao desmigado
- 1 diente de ajo picadito
- 60 gramos de espinacas cortaditas
- 150 gramos de pasta "choux"
- aceite de oliva para freír

Elaboración:

Saltear el ajo con el bacalao y las espinacas. Mezclar con la pasta choux, y reposar 20 minutos. Pasado éste tiempo, poner el aceite a calentar, y cuando esté a punto hacer bolitas de masa con una cucharilla. Se darán la vuelta ellos solos. Sacarlos del fuego cuando estén doraditos, y colocarlos sobre papel absorbente. Servir bien calientes.

CROQUETAS LÍQUIDAS DE BACALAO

Ingredientes para 12 croquetas:

- 6 láminas de pasta won-ton
- 150 gramos de caldo de verduras
- 50 gramos de bacalao desalado
- 1 diente de ajo picadito
- C.S de perejil picado
- 1,5 gramos de agar-agar
- aceite virgen para freír.

Elaboración:

Saltear el ajo con el bacalao y añadirselo al caldo de verduras caliente. Triturar, colar, y añadir el agar-agar. Levantar el hervor, y extenderlo en una bandeja para que quede una altura de 1 cm. Dejar gelatinar la mezcla, y cortarla en gominolas de 1,5 x 1,5 cm. Extender 3 láminas de pasta y poner en cada una 4 gominolas, cubrir con las otras 3 láminas de pasta. Cortar en forma de cruz asegurando bien los bordes para que no se abran. Freír las croquetas en abundante aceite de oliva caliente, hasta que el relleno quede líquido. Servir enseguida para que la masa no se ablande.