

## Receta Cepesca: Buñuelos de Bacalao

---

Si te gustan los buñuelos, más te gustarán los buñuelitos de bacalao. Y si lo que quieres es darle pescado a los niños, esta es tu receta.

### **Ingredientes: (para 4 personas)**

- 350 gr. de bacalao desmigado puesto en remojo
- 200 gr de harina
- 100 gr. de mantequilla
- 1 vaso de agua
- 4 huevos
- 1 cucharadita de ajo picado
- 1 cucharadita de perejil picado
- Sal
- Aceite de oliva

### **Preparación:**

350 gr. de bacalao, que nos lo limpien bien y si eso lo desmigamos nosotros.

Mezclar en una cazuela el agua, la mantequilla y una pizca de sal. Hervir.

En cuanto rompa a hervir, retirar del fuego y añadir la harina (200 gr.), removiendo con la pala de madera hasta conseguir una masa homogénea.

Dejarla reposar. A continuación añadir los 4 huevos, uno por uno, removiendo lenta y suavemente.

Picamos el bacalao. Y aprovechamos y pelamos y picamos el ajito.

Incorporamos el bacalao y el perejil picado a la mezcla de mantequilla y harina.

Por último, echamos el ajo picado.

Hacemos las bolitas del tamaño deseado, con ayuda de dos cucharas pequeñas (como las croquetas que hacían nuestras abuelas). Y freímos en

abundante aceite caliente (a 170 °), durante unos 6 minutos aproximadamente.

¡Riquísimos!



*Cepesca es la organización empresarial de ámbito nacional más representativa de la Unión Europea y agrupa a 38 asociaciones de armadores de buques de pesca tanto de bajura como de altura, con más de 750 empresas pesqueras, 861 buques, cerca de 10.000 tripulantes y un tonelaje de arqueo de 225.227 GTs. Entre sus objetivos, la Confederación persigue mejorar la competitividad de las empresas pesqueras, apostar por la formación de las tripulaciones y el relevo generacional, promover el desarrollo de una pesca responsable y sostenible y luchar contra la pesca ilegal. Para conocer más, visita [www.cepesca.es](http://www.cepesca.es)*