

## BOLLITOS DE BACALAO

### Ingredientes:

- 300 gr. de bacalao desalado sin espinas ni piel, bien escurrido en papel de cocina
- 200 gr. de patatas peladas y troceadas
- 300 gr. de agua
- 1 cubilete de hojas de perejil
- 3 huevos
- 50 gr. de cebollas o cebolletas
- Sal con moderación (el bacalao es saladito...)
- Pimienta
- Aceite para freír

### Preparación:

Poner la máquina en velocidad 8 y dejar caer por el bocal el perejil y la cebolla hasta que quede muy menudito.

Añadir el bacalao bien seco y trocearlo durante 4 segundos a velocidad 3 y ½. Sacar todo del vaso, limpiarlo bien y reservar.

Sin lavar el vaso, **poner la mariposa** y echar el agua y las patatas; programar 15 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Comprobar que las patatas han quedado bien cocidas. Poner las patatas a escurrir en el cestillo.

Sin retirar la mariposa, echar las patatas bien escurridas y programar 6 u 8 segundos, velocidad 3. Añadir los huevos, el bacalao con las cebollas reservado, la sal y la pimienta y mezclar todo bien a velocidad 3 hasta que quede homogéneo. Dejar reposar un poco.

Hacer pequeños bollitos ayudándose con dos cucharas y freírlos en aceite poniéndolos después en papel de cocina para que absorba el exceso de grasa.