

**Libreta:** Entrantes y tapas  
**Creado:** 24/03/2018 9:30  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/bu%c3%b1uelos-de-bacalao.html>

---

## Buñuelos de bacalao

### INGREDIENTES

200 gr. de bacalao  
100 gr. de patatas  
2 huevos  
Ajos  
Perejil  
Harina  
Pimentón  
Aceite  
Sal

### PREPARACIÓN

Se desala el bacalao, cambiándolo varias veces de agua. Se le quita el pellejo y todas las espinas, se corta en trozos pequeños y se desmenuzan.

Se cuecen las papas en agua con sal y se pasan por la "turmix". Se unen al bacalao, añadiendo yemas de huevo, perejil y ajos bien picados, sal, harina y pimentón y al final, las claras a punto de nieve.

Con una cuchara se van vertiendo porciones de esta pasta a una sartén con abundante aceite bien caliente.

Cuando estén dorados, se sacan y se escurren sobre papel absorbente.

### **Nota:**

Los buñuelos de bacalao no deben confundirse con los "soldaditos de Pavía", denominación que acepta la Real Academia para las tajadas de bacalao frito. En la Plaza de la Merced, hace años, había vendedores que los ofrecían al atardecer. En Madrid siempre hay gente esperando en Casa Labra para comerlos, bien en el local, bien paseando por las calles.

Los buñuelos hacen más digerible el bacalao, por encontrarse éste ya desmenuzado. Hay quien añade cerveza a la masa y asegura que da buen resultado. El buñuelo que, en definitiva, es una masa frita en aceite, puede prepararse con distintos ingredientes: merluza, plátano, jamón, huevo, queso y los famosos "de viento", si bien los de bacalao son los más populares.

Otra variedad, aunque no sean propiamente buñuelos, son las "gambas con gabardina", pero en este caso las gambas que se utilizan van enteras y no forman parte de la masa.