

# BUÑUELOS DE BACALAO

## INGREDIENTES:

Para la pasta choux:

125 g de agua,

50 g mantequilla,

un pellizco de sal y otro de azúcar (mas sal que azúcar)

2 huevos y 80 g de harina.

El bacalao:

Unos 250-300 g de bacalao remojado, que pondremos a calentar en el fuego sin que llegue a hervir y retirar.

Quitar pieles y espinas.

Uno o dos ajos, perejil y pimienta.

## PREPARACIÓN:

Primero hacemos la pasta (como dice el libro de un nuevo amanecer) poniendo el agua, la mantequilla, la sal y el azúcar...5 minutos, temperatura 100° y velocidad 1. Agregamos la harina de golpe y programamos 15 segundos a velocidad 4. Dejamos reposar unos 5 minutos fuera, quitando el vaso del aparato. Batir los huevos un poquito, poner el vaso otra vez, poner velocidad 4 y echar poco a poco los huevos. Dejar reposar.

Meter el bacalao, los ajos, la pimienta y el perejil y triturar todo junto un poquito.

Freír en abundante aceite haciendo bolitas con dos cucharitas y dejar sobre papel absorbente para que no queden grasosas...servir calentitas.