

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 17:38  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/cocochas-de-bacalao-rebozadas.html>

---

## Cocochas de bacalao rebozadas

### INGREDIENTES

Cocochas de bacalao.  
Harina.  
Huevo.  
Sal.  
Aceite de oliva.  
Verdura al horno.

### PREPARACIÓN

Salar y enharinar las cocochas, pasarlas por huevo batido y freír en abundante aceite caliente pero sin hacerlas mucho.

Colocar sobre un papel absorbente para que suelten la grasa, aliñar con zumo de limón y acompañar con verduras asadas en el horno.