

## Croquetas de bacalao



### **Ingredientes:**

200 grs. patata  
500 gr. bacalao desalado  
200 grs. harina  
1 ajo  
Perejil  
650 grs. leche  
120 grs. aceite  
Sal

### **Para rebozar:**

Harina  
Huevo  
Pan rallado

### **Preparación:**

Poner la patata en el microondas hasta que esté hecha o hervirla y reservar.  
En el vaso de la Thermomix poner el ajo y perejil y picar en velocidad 6 unos segundos.  
Poner la mariposa en el vaso y verter el aceite, el bacalao y sofreír 6 minutos, emp. 100, vel. 1  
Quitar la mariposa, añadir la patata a trozos y triturar todo junto en velocidad 5-7-9  
Poner la harina y programar 2 minutos, temp. 90, velocidad 2-3  
Incorporar la leche y un pellizco de sal y programar 7 minutos, temp. 90, vel. 21/2.  
Poner la masa en un bol y cuando esté fría poner en la nevera. Dejar reposar la masa mejor de un día para otro.  
Coger porciones de masa con una cuchara y formar las croquetas pasándolas primero por harina normal, luego por huevo batido y finalmente por pan rallado. Freírlas en aceite caliente, mejor en un cazo hondo que en una sartén con bastante aceite.