

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.