

**Libreta:** Entrantes y tapas  
**Creado:** 24/03/2018 9:45  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/tortillitas-de-bacalao-al-estilo-carlos-herrera.html>

---

## Tortillitas de bacalao al estilo Carlos Herrera

### INGREDIENTES

3 yemas de huevo Bacalao  
Harina  
Levadura  
Perejil  
Ajo  
Azafrán  
Agua  
Aceite de oliva

### PREPARACIÓN

Picar el ajo y el perejil muy menudo.

Desalar el bacalao en agua fría durante 24/36 horas cambiando el agua tres o cuatro veces. Desmigar el bacalao y reservar parte del última agua.

Mezclar todos los ingredientes, añadiendo la harina suficiente para que quede una masa poco consistente y caldosa. Dejar reposar en el frigorífico al menos 12 horas.

Poner aceite a calentar y cuando comience a humear freír las tortillitas que iremos introduciendo con ayuda de una cuchara.