

FRITURAS DE BACALAO .

(Receta de mi mamá María del Pilar)

Sirve a 6 personas

Ingredientes:

2 cucharadas de manteca o aceite para el sofrito
5 cts. de Bacalao
4 cucharadas colmadas de harina
1 huevo batido
2 dientes de ajo,
Un trozo de cebolla,
Pimienta, sal
Un poquito de perejil
Pimentón
3 tomates

Método

Se deja en remojo el bacalao durante la noche. Al día siguiente se le BOTA EL AGUA y se pone a hervir con agua limpia, hasta que se ablande.

Se une la harina con un poco de agua, se le agrega el huevo y la pimienta al bacalao que se habrá limpiado de espinas y desmenuzado.

Aparte se prepara el sofrito con 2 cucharadas de manteca en la que se dora la cebolla que ha sido partida en pedacitos pequeños, después se echa el ajo, igualmente picado casi como una pasta, el perejil, el pimentón y después se une todo con el bacalao y se deja reposar antes de freirse. Si gustas le puedes echar 1/2 cucharadita de Royal (polvo de hornear).