

## BUEÑUELOS DE BACALAO

### INGREDIENTES

- 300g de bacalao desalado y desmigado
- ½ cebolla
- 150g. de harina
- 1 huevo
- 1 cucharada de aceite
- 1 botellín de cerveza
- Sal
- Aceite de oliva para freir.



### ELABORACIÓN

1. Pon el bacalao en un cazo con agua fría, una pizca pero muy poca de sal, la cebolla y unas gotas de aceite.
2. Lo ponemos al fuego hasta que empieza a hervir, lo retiramos, escurrimos y dejamos enfriar.
3. Preparamos la pasta: echamos en un cuenco la harina mezclada con sal, añadimos en el centro la yema de huevo y el aceite, lo mezclamos al tiempo que añadimos el botellón de cerveza poco a poco.
4. Se debe conseguir una pasta fluida de consistencia parecida a la de unas natillas espesas.
5. Añadimos el bacalao desmigado, batimos la clara a punto de nieve y unimos a la masa preparada.
6. Ponemos el aceite a calentar, cuando este bien caliente vamos añadiendo cucharaditas de masa, una vez fritos, se sacan y se ponen sobre papel absorbente se sirven calentitos.

RECETA ENVIADA POR: QUEBUENO