

Buñuelos de Bacalao

Ingredientes

- 100 gr bacalao al punto de sal
- 2 dientes de ajo
- 100 gr harina
- 1 huevo
- 2 pellizcos perejil picado
- 1/2 sobre levadura royal
- 100 gr agua
- Aceite

Preparación

1. Incorpore en el vaso el bacalao y el ajo . Programe **10 seg / vel 6**.
2. Añada la harina, el huevo, el perejil, la levadura royal y el agua. Programe **40 seg / vel 4**
3. Fría en abundante aceite