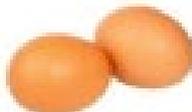




BUÑUELOS DE BACALAO CON MAYONESESA

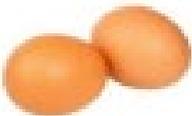


Ingredientes para los buñuelos

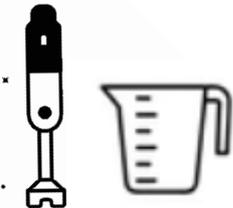
					
300 gramos de bacalao desalado	1 cucharada pequeña de levadura	250 gramos de harina	Sal	2 ramas de perejil	Ajo
					
3 huevos	50 mililitros de leche	1 cebolleta			



Ingredientes para la mayonesa

				
200 mililitros de aceite	1 huevo	Zumo de limón	Sal	Ajo

Utensilios

				
Freidora de Aire	Tenedor	Bol	Plato	Tabla y cuchillo
				
Batidora y vaso	Cortador de cebolla	Pinzas		



Elaboración de la masa de buñuelos

1. Pela y corta en trozos el ajo.
2. Separa las hojas de perejil del tallo.
3. Limpia y parte la cebolla.
4. Pon el cortador la cebolla, el ajo y el perejil.
5. Desmiga el bacalao haciendo trozos muy pequeños con la mano.
6. Añade en el bol:
 - Harina
 - Levadura
 - Leche
 - Huevos
 - Sal
7. Remueve todos los ingredientes del bol.
8. Añade la cebolleta y el perejil picado a la mezcla del bol.
9. Añade el bacalao desmigado al bol.
10. Mezcla bien los ingredientes con un tenedor hasta conseguir una masa.
11. Tapa el bol con papel film.
12. Deja reposar la masa 1 hora en la nevera.

Elaboración de la mayonesa

13. Pon en el vaso batidor:
 - 1 ajo.
 - Zumo de limón.
 - 1 huevo
 - 100 mililitros de aceite.
14. Bate los ingredientes durante 40 segundos sin mover la batidora.
15. Añade el aceite que queda a la mezcla del vaso batidor.



16. Bate hasta que la mezcla quede espesa.
17. Pon la mayonesa en un bol pequeño y reserva.

Elaboración y emplatado de los buñuelos

18. Saca de la nevera el bol con la masa de los buñuelos.
19. Haz bolitas con la masa hasta terminarla.
20. Precalienta la freidora de aire 3 minutos a 180 grados.
21. Pon papel de horno en la cesta de la freidora para que no se pegue la masa de los buñuelos.
22. Mete las bolitas separadas en la freidora de aire.
23. Cocina los buñuelos durante 12 minutos a 180 grados.
24. Saca con unas pinzas los buñuelos y ponlos en un plato.
25. Coloca los buñuelos y la mayonesa en una bandeja.

"Escanea para verlo y ¡a disfrutar!"