

# Buñuelos de pescado

## Ingredientes

**Receta para 6 personas :** 1,5 kg de bacalao salado • 1,5 kg de patatas • 1 cebolla • 5 huevos • 50 g de perejil 2 dientes de ajo • Pimienta • Aceite de cacahuete.

## Preparación

Desalar el bacalao.

Pelar, lavar y cortar en cubos las patatas con el corta-hortalizas CL 50 Ultra equipado con el disco Macedonia 25x25x25 mm.

Cocer las patatas en agua salada entre 20 y 25 minutos.

Cortar en trozos el bacalao y cocerlo en agua hirviendo durante 20 minutos.

Ecurrir el bacalao y retirar la piel y las espinas.

Triturar el bacalao y las patatas con el triturador.

Pelar y picar el perejil y la cebolla en el cutter.

Incorporarlos al puré de bacalao.

Mezclar el bacalao y las patatas con el perejil y la cebolla. Echar pimienta.

Con 2 cucharas grandes formar las albóndigas.

Freírlas en aceite de cacahuete a 180° C, hasta que empiecen a dorarse.

## Sugerencia del Chef

Se puede preparar un zumo de limón con su ralladura y media cucharita café de miel para acompañar los buñuelos.

