

BUÑUELOS DE PESCADO

INGREDIENTES:

Para 6 personas
2 kg de pescado limpio.
1 rama de perejil
2 dientes de ajo
1 cucharadita de levadura en polvo
(bicarbonato)
3 huevos
1 kg de harina
Azafrán
Aceite de oliva virgen extra
Sal al gusto



1. Cocer el pescado.

En un cuenco se vierte un poco de agua de haber cocido el pescado (si se ha hervido especialmente pescado para hacer los buñuelos) y se le agregan los huevos, previamente batidos, muy picadito el ajo y el perejil, la harina, la cucharadita de levadura, la sal y unas hebras de azafrán. Se bate todo y, cuando está la masa no muy espesa (ni dura, ni blanda), se le añade el pescado muy desmigajado y se mezcla bien.

Con una cuchara se toman porciones que se echan en aceite muy caliente, dándoles rápido la vuelta, se sacan una vez dorados y se dejan sobre unas servilletas de papel para que absorban el aceite sobrante.

,
