Bunyols de bacallà

No n’havia fet per mandra. Em pensaba que costaba més fer-los. Que equivocada que estaba. I res a veure uns bunyols comprats fets ni que siguin casolans que aquests…

Per 4 persones
Temps: 35 min.
Ingredients:

- – 250 gr. bacallà desalat
- – 200 gr. de maizena
- – 125 cc de llet
- – 1/2 sobret de llevat ràpid
- – 1 all
- – Julivert
- – Sal i oli

Elaboració:

PAS 1: Esqueixem el bacallà a trossets ben petits.

PAS 2: Es trinxen l’all i el julivert i es barreja tot.

PAS 3: A banda, en un bol s’hi posa la farina i el llevat i li anem afegint la llet tot remenant. Queda bastant espès, però després hi afegim el bacallà i agafa la textura enganxosa per fer els bunyols.

PAS 4: Posem una paella alta amb força oli a calentar i quan sigui calent i afegim amb una cullera boletes de la pasta i les fem cargolar perque sobtin i no es “desparramin” i quedin rodons. Vas afegint bunyols i a mesura que es van fent vas treient i posant, sempre fent-los rodolar. A mesura que es van fent rossos ja estan. Va ser força ràpid i va embrutar poc si ho compares amb els calamars a la romana.

Els bunyols han de ser cuits i menjats que després perden la crosteta que fan per fora i no són tan bons.

www.lamevacuina.cat

www.lamevacuina.cat

www.lamevacuina.cat

www.lamevacuina.cat

Bon Profit!