



### INGREDIENTES:

- 100 gramos de cebolla
- 60 gramos de ajos pelados
- 30 gramos de aceite de oliva
- 100 gramos de bacalao desalado y desmigado
- un ramillete de perejil
- sal
- 3 huevos
- 90 gramos de harina
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- aceite de oliva para freír

### ELABORACION:

**1.** Introduzca en el vaso la cebolla en cuartos, los ajos y el perejil y **troceamos, 5 segundos a velocidad 4,** baje los restos con ayuda de la espátula de la tapa y de las paredes del vaso hacia el fondo.

**2.** Añadir el aceite de oliva y **programar 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.**

- 3.** Añadir el bacalao, la harina, la sal, los huevos, y la levadura y **programar 15 segundos, velocidad 3 y medio.**
  
- 4.** Preparar un plato grande o una fuente con papel absorbente doble o triple, en el fondo.
  
- 5.** En una sartén con aceite bien caliente (yo lo pongo en una olla pequeña para que quede más alta la cantidad del aceite en lugar de sartén que queda mas extendido) y vamos friendo los buñuelos en tandas cortas, que los iremos cogiendo con una o dos cucharas soperas (de modo que nos queda una especie de bola).
  
- 6.** Ir colocándolos en la fuente que tenemos preparada con papel para que absorba el exceso de aceite.
  
- 7.** Es una receta típica de Semana Santa y que está .....**Riquísima.**

**Esta imagen aún no es la mía, si no de la red de Thermorecetas, la cambiaré en breve.**