



INGREDIENTES:

- 200 gramos de harina
- 400 gramos de bacalao (estilo inglés)
- 3 huevos
- 1 vaso de agua con gas (gaseosa)
- 1 sobre de levadura Royal
- 2 dientes de ajo
- perejil picado
- aceite para freír

ELABORACIÓN:

1. Desalamos el bacalao como una hora en remojo, cambiando el agua varias veces.

2. Separamos las claras de las yemas y se montan las claras. **Poner la mariposa en las cuchillas y programa r 3 minutos, velocidad 4.**

3. Sacar y reservar.

4. Poner unos 30 gramos de aceite de aceite a calentar **programando 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**

5. Echamos el diente de ajo troceado y el bacalao, **programando 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**

6. Una vez terminado, subimos la velocidad para triturar el bacalao.

7. Echamos la harina, la levadura, el agua con gas, las yemas, las claras y el perejil. **Mezclamos a velocidad 6**

8. Nos debe quedar como una bechamel clarita. Si nos queda espesa añadir mas gaseosa y si queda muy clara un poco más de harina.

9. Poner el aceite en una sartén y una vez caliente ir echando a la sartén ayudándonos con dos cucharas.

NOTA: Sale bastante. No importa reducir la receta. Se puede congelar antes de freír y tener masa para otras veces.

