

Buñuelos de bacalao a la provenzal

Publicada por:

[imprimir](#)

- 25 '
- 0 '
- 4



Comentario nutricional

Puede hacer esta receta más tradicional utilizando perejil picado en lugar de las hierbas de Provenza.

Modo express

1. Mezcle en un bol la harina con la levadura y las hierbas de Provenza y reserve. Prepare también el bacalao troceándolo en porciones pequeñas.
2. Coloque en la máquina el bol, la cuchilla metálica y la tapa. Introduzca el bacalao troceado junto con el ajo y accione el selector a velocidad 5. Manténgalo hasta que el bacalao esté picado a su gusto.

3. Baje la velocidad al número 1 y, sin apagar la máquina, introduzca los ingredientes por este orden: la mezcla de harina, la levadura y las hierbas de Provenza. Luego el huevo y, finalmente, el agua. Deje que se integre todo hasta que quede una masa cremosa y ligera.

4. Deje reposar la masa en frío mientras calienta en un cazo o en una sartén honda una cantidad suficiente de aceite que llegue a cubrir los buñuelos.

5. Fría cucharadas de masa en el aceite bien caliente hasta que se doren. Escorra sobre papel de cocina y sirva al momento.

Accesorios: Cuchilla metálica