

# Buñuelos de bacalao

**Ingredientes:** Agua con gas, harina, huevos, levadura, sal, ajo brunoise, perejil y bacalao *esqueixat*.

1. Disuelve la levadura en el agua y añadir el huevo y la sal mezclando bien hasta conseguir una pasta homogénea.
2. Añade la harina y mezcla hasta que no quede ningún grumo.
3. Tritura el bacalao bien fino y añádelo a la mezcla.
4. Corta el ajo y el perejil *brunoise* y añádelo a la mezcla.
5. Deja que la masa fermente durante 2 horas.
6. Calienta el aceite a 170 grados, haz los buñuelos con la ayuda de dos cucharas.
7. Fríelos hasta que estén bien dorados por los dos lados, dándole la vuelta a media cocción.
8. Una vez cocidos los dejamos reposar encima de papel absorbente para que se lleve el exceso de aceite.
9. Servimos los buñuelos con un poco de mayonesa.