

Bunyols de bacallà amb escuma de mel

Ingredients per la massa dels bunyols: 650gr d'aigua, 150gr de mantega, 240gr de farina, 6 ous, 425gr de bacallà, all i julivert.

Ingredients per l'escuma de mel: 500gr d'aigua, 200gr de mel i 40gr de proespuma calent.

- 1.** Per preparar la massa dels bunyols posarem a escalfar l'aigua i la mantega. Quan estigui fosa i l'aigua bulli, afegim la farina i deixem refredar la massa 5 minuts al mateix cassó. Després cal anar afegint els ous un a un.
- 2.** Tallem els daus de bacallà i els sofregim amb una mica d'oli, all i el julivert. Aquest bacallà l'afegim a la massa i deixem reposar dues hores.
- 3.** Per l'espuma, escalfem l'aigua i li afegim la mel perquè es dilueixi. Després afegim el proespuma calent i triturem amb turmix perquè s'integri tot. Posarem el sífó amb 3 càrregues.
- 4.** El muntatge es realitza tal com es veu a la fotografia.