

Buñuelos de bacalao con espuma de miel

Ingredientes para la masa de los buñuelos: 650gr de agua, 150gr de mantequilla, 240gr de harina, 6 huevos, 425gr de bacalao, ajo y perejil

Ingredientes para la espuma de miel: 500gr de agua, 200gr de miel y 40gr de proespuma caliente.

1. Para preparar la masa de los buñuelos pondremos a calentar el agua y la mantequilla. Cuando esté fundido y el agua hierva, añadimos la harina y dejamos enfriar la masa 5 minutos al mismo cazo. Después hay que ir añadiendo los huevos uno a uno.

2. Cortamos los dados de bacalao y los sofreímos con un poco de aceite, ajo y el perejil. Lo añadimos a la masa y dejamos reposar dos horas.

3. Para el espuma, calentamos el agua y le añadimos la miel para que se diluya. Después añadimos el proespuma caliente y trituramos con turmix para integrarlo todo. Lo pondremos al sifón con 3 cargas.

4. El montaje se realiza tal como se ve a la fotografía