

Buñuelos de bacalao

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://ruralmur.com/articulo/458/bunuelos-de-bacalao>

Dirección: [Región de Murcia](#)



El bacalao salado ha sido uno de los productos más consumidos en la gastronomía murciana, como en muchas otras cocinas. Un producto en absoluto local pero cuya salazón ha servido de apoyo en multitud de recetas, ya fuera en un frito de tomate, en unas albóndigas o en un rin-ran.

Aquí presentamos otra manera de consumirlo, si bien, la receta original prefiere el bacalao fresco al congelado para su elaboración.

Ingredientes:

Bacalao salado Huevo Harina Cerveza Levadura en polvo

Elaboración:

Primero debemos dejar el bacalao en agua para desalarlo. Unos dos días bastan para que quede limpio de sal, aunque en ocasiones un día completo es suficiente, todo depende de la cantidad de sal que lleve y de los cambios de agua que le hagamos.

Desalado el bacalao, y cortado en trozos, se queda preparar la masa de buñuelos donde lo rebozaremos. Batiremos primero el huevo, pondremos una pizca de sal y añadiremos el elemento líquido que, en este caso y por ser una receta salada, puede ser un poco de cerveza pilsen.

Iremos añadiendo harina a la mezcla, con una cucharada de levadura en polvo, hasta crear una masa algo espesa, para que agarre bien el bacalao. Se quedará poner una sartén o cazuela con aceite a calentar, ir rebozando en la masa los

Buñuelos de bacalao

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y3hohnzv>](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

Buñuelos de bacalao

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y3hohnzv>](mailto:ruralmur@regmurcia.com)