

Croquetas de bacalao

Ingredientes

30 unidades

- 1 kilo de patatas
- 300 gramos de bacalao
- 1 diente de ajo
- Perejil
- 1 cebolla pequeña
- 1 huevo
- Pimentón colorado
- Piñones

Los amantes de la buena cocina valenciana pueden disfrutar en el restaurante [Ca Pepico](#) de platos emblemáticos, con los productos de la huerta y el mar como protagonistas. El resultado son recetas tradicionales que han pasado de generación en generación sin introducir cambios. Entre ellas destaca el plato estrella del establecimiento, **las croquetas de bacalao**, una propuesta sencilla y deliciosa.

PREPARACIÓN:

- Hervir la patata y cuando falten 5 minutos para retirarla, añadir el bacalao, ya que este se cocina pronto.
- A los 5 minutos, sacar del fuego y separar la patata y el bacalao.
- Machacar la patata en un mortero.
- Triturar el bacalao, el ajo y el perejil.

- Sofreír, la cebolla y los piñones y finalmente añadir pimentón colorado.
- Juntar todo con la patata y el bacalao. - Añadir yema de huevo.
- Formar las croquetas.
- Pasarlas por la clara del huevo.
- Echarlas a la sartén y freírlas. Tiempo de cocción: 45 minutos aproximadamente.