

Buñuelos de bacalao y calabaza asada

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para los buñuelos:

- 500 g de calabaza asada
- 250 g de harina
- 25 g levadura seca
- Aceite para freír
- 2 huevos
- 1 diente de ajo
- 150 g de bacalao salado

Ingredientes para el alioli de ajos tiernos:

- 3 ajos tiernos
- 1 huevo
- Aceite
- Sal
- Limón

/ Preparación

Preparación

Elaboración de los buñuelos:

- Desalar el bacalao en agua fría durante 25 minutos, secar con papel y trocear.
- Mezclar en un bol la calabaza, harina, levadura, y el huevo.
- Remover hasta que se quede una masa homogénea y dejar reposar durante unos 5 minutos.
- Picar el diente de ajo y mezclar la masa agregando también el bacalao.
- Calentar el aceite y, con las manos y la ayuda de una cuchara, formar los buñuelos y freír. Una vez fritos quitar el exceso de aceite con la ayuda de papel absorbente.

Elaboración del alioli:

- Infusionar los ajos en un vaso de aceite templado y esperar a que se enfríen.
- Poner en el vaso de la batidora, junto al huevo, un poco de sal y un chorrito de limón al gusto, y emulsionar.

Emplatado:

- Poner la cantidad de buñuelos deseada y puntos del alioli. Si queremos, también se puede decorar el plato con brotes tiernos.