

Croquetas de Merluza

Delicioso platillo que podrás servir como pasapalo de tus reuniones, o como acompañante de cualquier guarnición. Esta receta marina es una gran opción como variante para consumir pescado de forma deliciosa y diferente.

Ingredientes para 1 personas

2 filetes de merluza.

Dos huevos.

1 cebolla.

180 g de harina.

Una cucharadita de levadura.

Un diente de ajo.

Perejil, 1 ramita.

Pimentón en polvo, 1 cucharadita.

Aceite vegetal.

Sal al gusto.

Preparación

– Con los filetes de merluza limpios, cuécelos al vapor, y una vez cocidos y fríos, desmenuza. Asegúrate de que no quede ninguna espina en el pescado desmenuzado.

– Pica finamente el diente de ajo.

– Pica en cubos pequeños la cebolla.

– Dispón de la harina en forma de volcán, con un hueco en el centro.

– Coloca la levadura en el hueco central de la harina y agrega agua.

– Mezcla todo hasta obtener una mezcla homogénea.

– Bate los huevos.

– Pica finamente el perejil.

– Une el huevo batido con la merluza desmenuzada, el perejil y la cebolla y el ajo picado.

- Agrega toda la mezcla a la masa de harina junto con sal al gusto y el pimentón molido. Mezcla bien hasta incorporar todos los ingredientes.
- Calienta abundante aceite y ve agregando cucharadas de la masa por tandas, para no bajarle la temperatura al aceite.
- Déjalas hasta que estén doradas y crujientes.
- Retira y escurre bien con papel absorbente el aceite restante de los buñuelos.
- Sirve bien calientes tus buñuelos de merluza acompañados de puré, arroz o ensalada verde fresca.

¡Buen provecho!

Redacción La Mañana Digital