

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

## **PESCADOS Y MARISCOS**

### **FRITURAS DE BACALAO**

#### ***INGREDIENTES:***

- 1 Libra de bacalao seco
- 2 Tazas de harina
- 1 1/3 Tazas de agua
- 1 Huevo
- 1 Cucharadita de sal
- 4 Cucharadita de polvo de hornear
- 1 Cucharada de perejil
- 3 Tazas de aceite de freír

#### ***PROCEDIMIENTO:***

Remoja el bacalao en agua desde la noche anterior, cambiándole el agua por lo menos tres veces. Reserva 1 1/3 tazas de agua del primer remojo, que vamos a usar en la receta (reserva un poco más por si acaso). Desmenuza el bacalao, utilizando un recipiente lo suficientemente grande, añádale todos los ingredientes y mezcla todo bien. Utilizando una cucharita, coloca la masa en el aceite bien caliente hasta que se doren.