

# Buñuelos de la Yaya

## *Ca la Meiga*



## Necesitamos....

- 300 gr. Bacalao desmenuzado.
- 2 Huevos.
- 200 gr. Harina.
- 15 gr. levadura.
- 200 ml Agua.
- 3 Dientes de Ajo.
- Perejil Picado (al gusto).
- Sal.
- Aceite de Oliva.

## Paso 1

Lo primero de todo desalar el Bacalao si es salado, si es al punto de sal lo lavamos un pelín y listo. Con ayuda de una tijera troceamos el Bacalao, trocitos no muy pequeños para que al comer se noten.

Colocamos en un bol y añadimos el Perejil y el Ajo muy picados.

## Paso 2

En otro bol mezclamos bien los Huevos, el Agua, la Levadura, un pelín de Sal y la Harina Tamizada.

Incorporamos la mezcla del Bacalao e integramos bien todo.

## Paso 3

Dejamos reposar un pelin y mientras ponemos una sartén al fuego con un poquito de Aceite de Oliva. Una vez caliente el Aceite vamos echando cucharadas de mezcla, dejamos que se doren, damos vuelta y retiramos a una fuente con papel de cocina para que no queden tan aceitosos.

## Paso 4

Es una receta tradicional, que Año tras Año nos hace la Yaya. Este, por las circunstancias no ha podido ser pero nos ha cedido su receta para que la hiciéramos y os la mostramos. Quedan muy ricos, es fácil y rápida.

