

Buñuelos de bacalao y tomate concasé:

Masa de los Buñuelos (ingredientes y preparación):

- 200g de bacalao desmigado
- 2 ajos laminados (sin el germen)
- Perejil picado
- 60g de aceite de oliva
- 150mL de agua, 100g de harina y 2 o 3 huevos
- Calentar el aceite, dorar los ajos. Saltear el bacalao y añadir todo el conjunto al agua, Llevar a ebullición. Retirar del fuego y añadir harina, trabajar en el fuego durante 3 minutos, retirar, cambiar a un bol. Cuando esté tibio, añadir los huevos de uno en uno y remover hasta conseguir una textura uniforme, incorporar entonces el perejil picado, mezclar y reservar.



Tomate Concasé (ingredientes y preparación):

- 30 g de aceite de oliva
- 1 ajos pelado
- ½ kg de tomate cortado en macedonia (daditos)
- 2 ramas de tomillo
- Sal, pimienta y azúcar
- Dorar ligeramente el ajo y añadir el resto de los ingredientes. Cocer lentamente hasta conseguir una textura densa pero suave
- Rectificar de condimentación y reservar
- Freír en aceite de oliva porciones de masa del tamaño de una nuez pequeña a 150°C
- Decantar sobre papel absorbente y servir sobre el tomate concasé bien caliente