



<https://www.mepillasguisando.com>



BOLADILLOS DE SEMANA SANTA



INGREDIENTES:

350 gr. de Bacalao desalado y desmigado.

2 Ajos.

3 Huevos.

Un manojillo de Perejil fresco.

1 Sobre de levadura.

200 gr. de Harina de trigo.

Azafrán y un toque de colorante.

200 ml. de Agua.

ELABORACIÓN:

Ponemos en un bol el bacalao con el ajo muy picadito, el perejil picado, el azafrán, la harina, el agua, la levadura y el colorante. Salamos al gusto. Mezclamos bien hasta que se integre todo. Freímos en abundante aceite de oliva. Cogemos la masa con una cuchara sopera y echamos en el aceite. Se formará la bola sola. Escurrimos el aceite en papel absorbente.

<https://www.mepillasguisando.com>