

Croquetes de bacallà

Catalunya

M. del Mar Lluveras Subirà

Ingredients

½ kg de bacallà
1 ceba
70 g de farina
½ l de llet
70 g de mantega
Oli d'oliva

Per a arrebossar:

Ous
Farina
Pa ratllat



Preparació

Esqueixeu el bacallà i poseu-lo a dessalar amb aigua. Canvieu-la dues o tres vegades fins que trobeu que el punt de sal del bacallà és l'adequat.

En una paella amb mantega i un raig d'oli, sofregiu-hi la ceba. Després afegiu-hi el bacallà ben escorregut. Deixeu-ho coure fins que deixi anar tota l'aigua.

Afegiu-hi la llet calenta amb la farina dissolta. Passeu-ho tot en un bol i tritureu-ho amb la batedora. Deixeu reposar la pasta i comenceu a donar forma a les croquetes.

Primer, feu boles i passeu-les per la farina, l'ou batut i, finalment, pel pa ratllat. Fregiu-les en oli abundant i molt calent. Deixeu-les coure fins que siguin daurades.

Traieu les croquetes de la paella i poseu-les en una safata amb paper absorbent perquè perdin l'excés d'oli. Servi-les calentes.