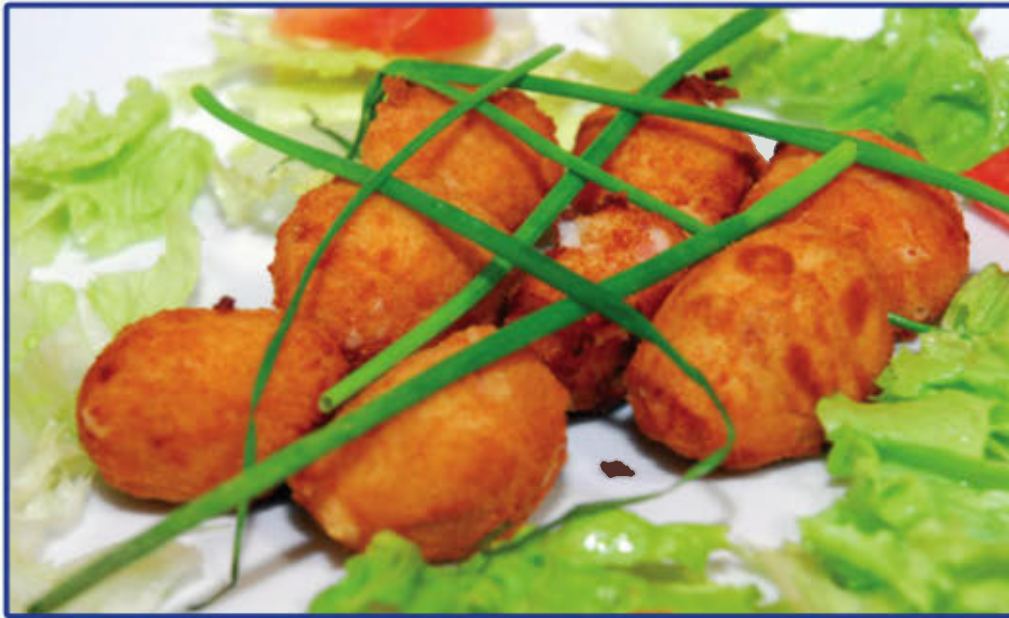


Todos a COCINAR

Buñuelos de pescado



Ingredientes para 4 personas:

- 2 filetes de pescado sin piel.
- 2 huevos.
- 3 cucharadas soperas de harina.
- Ajo.
- Sal.
- Aceite de oliva.

Preparación:

Desmenuzamos los filetes y los sazonamos.

Batimos los huevos en un bol añadiendo sal y ajo picado.

A esta mezcla le vamos añadiendo la harina y removiendo para que se forme una masa fina.

Cuando la masa esté preparada (consistencia como de natillas) añadimos el pescado y lo removemos todo.

Calentamos aceite de oliva en un sartén y cuando el aceite esté caliente (pero no demasiado para que se hagan bien), con una cuchara soperas vamos cogiendo la masa creada y echándola en la sartén formando montoncitos separados en la sartén, cada uno será un buñuelo. Cuando cuajen por un lado les damos la vuelta.