RecetaKA

SOLDADITOS DE PAVÍA

Ingredientes para 4 personas:

500 g de bacalao desalado / 1 huevo / 100 g de harina de trigo / 1 cucharaditas de levadura química / 100 ml de cerveza / Aceite para freír / 2 dientes de ajo / Perejil fresco / Sal / Pimienta negra

HUEVOS PESCADO CONTIENE GLUTEN

Elaboración:

1. Pelar y picar los dientes de ajo, el picado debe ser muy fino.
2. En un recipiente hondo añadir los ajos picados y el huevo. Batir hasta que queden bien integrados.
3. Verter la cerveza y a continuación añadir, poco a poco, la harina y la levadura. Remover enérgicamente a medida que incorporéis los ingredientes.
4. Espolvorear un poco de perejil, remover y tapar la mezcla con film . Reposar 15 minutos en el frigorífico.
5. Calentar una sartén con abundante aceite
6. Cortar los lomos de bacalao en pequeños bastones de unos 2,5 cm de ancho. Los pedazos no deben ser muy gruesos, para evitar que el pescado quede crudo por dentro al freírlo.
7. Salpimentar el bacalao y rebozarlo en la masa. Freír a fuego medio-alto, hasta que los soldaditos estén dorados.
8. Dejad escurrir el exceso de aceite sobre papel de cocina y servir inmediatamente

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*