

Bunyols de bacallà, patata i carbassa

Tinc a la nevera... Bacallà, carbassa i patata

Ingredients per a 4 persones

- 200 g de patata
- 300 g de carbassa
- 400 g de bacallà esqueixat i dessalat
- 4 ous
- 60 g de mantega
- 60 g farina
- 1 L de aigua de cocció del bacallà
- 2 dents d'all
- 1 menat de julivert
- Oli d'oliva verge extra
- Mel



Elaboració

1. Rentar i pelar les patates i la carbassa. Tallar-les a talls grans i bullir-les fins que quedin tendres.
2. Posar el bacallà en una cassola i afegir 2 L d'aigua. Coure a foc fort fins que arranqui el bull. Retirar del foc, colar i reservar l'aigua de cocció del bacallà i el bacallà per separat.
3. Desfer la mantega en una cassola, afegir la farina i coure uns minuts sense deixar de remenar per tal de torrar la farina. Afegir 1 litre de l'aigua de cocció del bacallà, i remenar fins a obtenir una massa homogènia. Afegir més aigua de cocció si és necessari. Aquesta massa s'anomena *roux*.
4. Retirar el roux del foc i afegir els ous de un en un remenant entre cada ou. Afegir a la massa el bacallà, la patata i la carbassa fins obtenir una massa homogènia. Trinxar l'all i el julivert i afegir a la massa.
5. Guardar en nevera fins que es refredi i agafi cos.

RECORDA! A la nevera protegeix els aliments crus i els preparats amb embolcalls o dins de recipients per evitar la contaminació encreuada.

6. Donar forma de bunyols o bé amb les mans o amb dues culleres, i fregir els bunyols en abundant oli d'oliva verge extra fins que quedin daurats. Retirar sobre paper absorbent.
7. Servir amb una gota de mel sobre cada bunyol.

Observacions

Col·lectius o moments d'interès: tots els públics menys en el cas d'al·lèrgia al peix i a l'ou. En cas de celiaquia, canviar la farina de blat per farina sense gluten.

Cost per ració: 1 euro

Temps: 60 minuts

Nivell: fàcil