

Bunyols de bacallà Thermomix

Seguirem amb bunyols, aquesta vegada salats. La recepta és amb bacallà, però es poden fer amb qualsevol tipus de peix ja cuit o amb marisc, amb gambes queda molt bé.



Ingredients:

- 200 g. de bacallà desalat, esqueixat i sense la pell també es pot utilitzar qualsevol peix o marisc trossejat
- 1 gra de alls (jo poso 1 però es poden posar 2 o 3)
- 1 i 1/2 ceba tendra, amb una mica de verd.
- 1 ou
- julivert
- 80 gr. d'aigua
- 80 gr. de farina
- 1culleradeta de llevat en pols

Preparació:

1. Posa el Thermomix en marxa a **velocitat 5** i tira pel bocal la ceba tendra, els alls i el julivert. Baixa les restes amb l'espàtula.
2. Afegir l'ou, el bacallà, i l'aigua, triturar a **vel 4-5 durant 25 segons**.
3. Afegir la farina i el llevat i barrejar a **vel 2 durant 15 segons**.
4. Fregir en abundant oli calent tirant culleradetes petites, perquè quedin ben rodons