



Pateles de bacalao



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Selecione



Dificuldade

Médio



Custo

Medio



Com quem?

Con la familia



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



50ml de Gallo Aceite
Clásico Clássico

- 5ml de Gallo Piri-Piri Extra Fuerte
- 250gr de bacalao molido
- 500gr de patata
- 50gr de cebolla cortada
- 1 cucharas de té de ajo cortado
- Huevos (1 un.)
- Yemas (2 un.)
- 100gr de mayonesa
- Sal y pimienta a gusto

1

Comience por cocer las patatas en agua y sal, enteras y con piel.

2

Después de cocinar, deje enfriar, retire la piel y pase en un colador. A continuación, colóquelas en un recipiente ancho.

3

Cocine el bacalao en agua, escurra y retire las pieles y las espinillas. Desfíe bien y reserve.

4

Cocer a fuego lento con el aceite, el ajo y la cebolla y junte las patatas.

5

Enseguida, coloque el bacalao, el huevo, las yemas y el perejil cortado.

6

Envolver todo muy bien, pruebe y rectifique condimentos.

7

Modele los pasteles y coloque en un tablero, con atención para que no se junten unos a los otros.

8

Lleve al congelador durante 30 minutos. Después de este tiempo, ya puede freír los pasteles de bacalao.

Produtos utilizados



Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide