

Pateles de bacalao

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Seleccione	Médio	Medio	Con la familia	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 mayonessa
- 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.

9 Paralelamente mezcle la mayonessa con el piri-piri, y sirva con los pasteles.

Produtos utilizados



Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide