

Croquetas de patata y bacalao

Raciones para 4

2 Patatas grandes

1 Teaspoon Mostaza Dijon

Perejil fresco

½ Cebolleta

300 gr Bacalao desalado

3 Huevo

Sal

½ taza Harina

Panko (or breadcrumbs)

Aceite vegetal

5 Cdas Mayonesa

Cebollino

Perejil fresco

1 Cda Alcaparras

1 Pepinillo

1 Limón

- 1 Cocer las patatas en horno a vapor durante 25 minutos o hasta que se puedan pinchar con facilidad. Pelar y machacar.
- 2 Sazonar los lomos de bacalao con una pizca de sal y hornear en horno a vapor durante 15 minutos.
- 3 Mezclar la patata con la mostaza Dijon, el perejil fresco picado, la cebolleta picada, el bacalao desmigado, un huevo y sal.
- 4 Hacer bolitas con la masa y pasar por harina, huevo y panko. Freír en abundante aceite vegetal hasta que estén doradas.
- 5 Preparar la salsa mezclando mayonesa, el zumo de un limón y perejil, eneldo, alcaparras y pepinillo todo bien picado. Servir junto a las croquetas.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/croquetas-patata-bacalao/>

