



# RECETAS LE BOUCHON

## BUÑUELOS DE BACALAO Y ALLIOLI DE AJO ASADO

### INGREDIENTES PARA 30 BUÑUELOS

#### PARA EL BACALAO:

250 gr migas de bacalao desalado  
(en Le Bouchon cocinamos con  
bacalao "Perelló 1898")  
160 gr cebolla  
3 gr perejil

#### PARA LA MASA DE LOS BUÑUELOS:

190 ml agua mineral  
95 gr mantequilla  
125 gr harina tamizada  
4 gr levadura  
2 huevos

#### PARA EL ALLIOLI DE AJO ASADO:

2 gr ajo  
50 ml aceite de girasol  
12.5 ml leche entera  
0.75 gr sal marina

### ELABORACIÓN

#### BACALAO:

Picar finamente la cebolla y reservar. Picar el bacalao a cuchillo revisando que no queden espinas y reservar. Picar el perejil y reservar. En una cazuela, pochar la cebolla a fuego medio, hasta que quede transparente. Añadir el bacalao a la cazuela y rehogar a fuego fuerte durante un minuto y medio. Retirar del fuego, añadir el perejil y mezclar de manera que el conjunto quede homogéneo.

#### MASA DE LOS BUÑUELOS:

Poner el agua y la mantequilla en una olla y llevar a ebullición. Retirar y mezclar bien con la ayuda de unas varillas. Mezclar bien la harina y la levadura. Añadir la mezcla de harina y levadura al agua con mantequilla y volver a poner en el fuego (a fuego medio-bajo). Mezclar hasta obtener una masa compacta que se desprenda de las paredes de la olla y retirar. Una vez la masa esté atemperada, incorporar los huevos, uno a uno. Homogeneizar con la mezcla, hasta obtener una masa espesa y "pegajosa" al tacto. Dejar reposar la mezcla durante 15 minutos.

#### BUÑUELOS:

Con dos cucharas de postre, dar forma a los buñuelos y echarlos a la freidora o sartén con el aceite a 150 grados. Freír hasta dorar y escurrir cuidadosamente en papel absorbente.

#### ALLIOLI DE AJO ASADO:

Asar en el horno a 160° durante 1 hora una cabeza de ajos envuelta en papel de aluminio. Dejar templar y retirar la pulpa. Batir la pulpa del ajo escalibado y la leche. Verter cuidadosamente el aceite de girasol y emulsionar.

#### PRESENTACIÓN:

Emplatar los buñuelos acompañados de una terrina con el allioli. Y... ¡Buen provecho!