

Croquetas de Bacalao *Mandonguilles d'Abadejo*



Ingredientes (para 4 personas)

Medio kilo de bacalao.

4 dientes de ajo.

Un kilo de patatas.

Piñones, perejil, aceite y sal.

3 Huevos.

Preparación

Si el bacalao no está desalado, lo pondremos a desalar la víspera, cambiando un par de veces el agua por lo menos. También se puede utilizar bacalao preparado (desalado y fileteado), incluso congelado, y saltarse el primer paso.

Poner una cazuela al fuego con agua.. Mientras pelamos y troceamos un poco las patatas. Cuando el agua hierve, añadimos las patatas, con lo que se detiene la cocción. Cuando vuelve a hervir, dejamos pasar 5 minutos y añadimos el bacalao y se deja todo cocer unos 30 minutos más.

Mientras, picamos en un mortero los ajos y troceamos unas ramitas de perejil. Transcurridos los 30 minutos de cocción, las patatas y el bacalao estén listos. Se cuelean para separarlos del agua. Guardar un poco del caldo de la cocción.

Pondremos en un recipiente las patatas cocidas, el bacalao bien desmigado, un huevo, los ajos picados, una cucharadita de perejil, un puñado de piñones, un poco de aceite, un poquito de caldo de la cocción, y sal. Con todo ello, iremos formando con la ayuda de un tenedor, una masa homogénea, hasta que alcance la textura bien espesa para formar las albóndigas. Con la ayuda de una cuchara y de las manos iremos dando forma a las albóndigas.

En un plato batir los dos huevos que quedan. Pondremos una sartén al fuego con abundante aceite de oliva y la calentaremos bastante fuerte. Pasaremos una a una las albóndigas por harina, luego por huevo batido, y directo a la sartén, hasta dorarlas bien. Una vez fritas, las pondremos en un plato con papel de cocina para que absorba los restos del aceite.