

BUNYOLS DE BACALLÀ - CRISPELLS_Forki

	<u>Ingredients</u>
250 grs	bacallà sec dessalat (un cop dessalat pesa una mica més)
60 grs (2 cullerades soperes)	farina
100 grs (una patata mitjana)	patata
— —	llet
125 ml (mig got)	aigua de bullir la patata i el bacallà
25 ml (1/5 d'un got)	oli d'oliva per la pastaxoux
1	ous sencer
1-2 grs	grills d'all
2 fulles	llorer
una mica abundant, que si vegi	julivert
un pessic	pebre negre en pols
abundant	oli suau per fregir

Preparar e bacallà

- Tamisar la farina.
- Pelar les patates i tallar-les a daus petits.
- Bullir les patates més la fulla de llorer en una cassola una mica gran (després hi hem de fer la pastaxoux). Ho deixem bullir uns 10 minuts.
- Afegim el bacallà dessalat i quan torni a bullir ho deixem coure 1 minut.
- Colar i reservar l'aigua per una banda i les patates amb el bacallà per una altra.
- Picar els grills d'all i les fulles del julivert a la mà de morter.
- Un cop picat si va afegint el bacallà barrejat amb la patata, ben escorregut i en petites quantitats. A mesura que l'anem picant ho traspassem a un bol i quan estigui tot picat l'acabem de barrejar fins a tenir una massa més o menys fina, depenent del nostre gust a trobar
- Hi podem posar una mica de pebre negre.

Pastaxoux

- A part prepararem un "pastaxoux" posant a bullir les quantitats indicades de l'aigua del bacallà més l'oli en a la cassola.
- Quan l'aigua bulli hi aboquem la farina tamisada, TOTA DE COP, i li donem unes quantes voltes amb una espàtula de fusta, ES TREU DEL FOC i seguim remenant sense parar amb l'espàtula. Al principi la massa queda enganxada a les parets de l'olla i a mesura que anem remenant s'acaba desenganxant, quan està fina i es separa de les parets i afegim l'ou sencer.
Nota: Si no traiem la cassola del foc quan hi afegim l'ou se'ns quallarà i no ens interessa.
Nota: L'espàtula ha de ser de fusta perquè va millor que sigui rígida per la força que cal fer
- Un cop hi hem afegit l'ou sencer continuem remenant sense parar, primer la massa perd densitat i es separa a trossos, a mesura que anem remenant es torna a lligar. Quan tornem a tenir una massa fina ja està.
- Ara hi anem incorporant en varies tongades el bacallà fins que les dues masses quedin ben integrades. Si fa falta hi afegim una mica de l'aigua de bullir el bacallà però ens ha de quedar una massa una mica espesa.
- Deixar reposar la massa a la nevera durant 1 hora com a mínim.

Acabament

- Abans de fregir primer conformarem les boles dels bunyols amb l'ajuda de dues culleres soperes i els anirem deixant en un plat. Així quan comencem a fregir ho podrem fer seguit (com que la pasta es bastant espesa els bunyols s'aguanten perfectament)
- Fregir els bunyols en oli abundant i molt calent fins que quedin daurats. Acabem de donar forma als bunyols a mesura que els anem posant a la paella
- Deixar-los escórrer sobre un paper de cuina absorbent
- Deixar reposar aquesta pasta durant 1 hora a la nevera
- Fregir els bunyols en oli abundant i molt calent fins que quedin daurats. Anem conformant els bunyols a mesura que els anem posant a la paella
- Deixar-los escórrer sobre paper de cuina absorbent