

## Tortillitas de Bacalao / Tortillitas de Bacalao



### **Boodschappenlijstje**

250 ml water

takjes platte peterselie

een teentje knoflook

40 gram colorante alimentario (geeft gele kleur)

200 gram patent bloem

400 gram verse kabeljauw, in hapklare stukjes

zeezout en versgemalen peper

1 liter plantaardige olie, om te frituren

### **Zo maak je Tortillitas de Bacalao**

Doe water, gehakte peterselie en knoflook in een kom en meng het door elkaar.

Roer de colorante alimentario er door.

Vouw de bloem er voorzichtig in met een spatel, tot het een samenhangend beslag is.

Leg de vis in het beslag en schep het beslag voorzichtig over de stukjes kabeljauw.

Laat het zo een paar uur rusten in de ijskast.

### **Verhit de frituurolie in een diepe pan tot 180°C**

Laat kleine hoeveelheden van de kabeljauw met het omhulsel voorzichtig in de olie glijden.

Bak de tortillitas +/- 7 minuten of tot ze knapperig en mooi licht bruin gekleurd zijn.

Schep ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze uitlekken op dik keukenpapier.

### **Serveer de Tortillitas de Bacalao samen met Patatas Bravas, heerlijk!**

## Tortillitas de Bacalao / Tortillitas de Bacalao



### **Shopping list**

250 ml of water  
sprigs flat parsley  
1 clove garlic  
40g colorante alimentario (gives a yellow colour)  
200g patent flour  
400g fresh cod, in bite-size pieces  
sea salt and freshly ground pepper  
vegetable oil, to deep fry in

### **How to make ortillitas de Bacalao**

Put the water, chopped parsley and garlic in a bowl and mix everything until combined.  
Then mix in the colorante alimentario and gently mix in the flour using a wooden spatula.

Gently fold in the flour with a spatula, until it is a cohesive mixture.

Carefully spoon the mixture over the pieces of cod and let it rest in the fridge for a few hours.

### **Heat the olive oil in a deep pan to 180°C**

Carefully slide small amounts of the cod in the wrapping into the oil.

Fry the tortillitas for a few minutes, until crispy and lightly browned.

Remove them from the pan with a slotted spoon.

### **Drain the tortillitas de Bacalao on a thick layer of kitchen paper.**