RecetaKA

SOLDADITOS DE PAVÍA CON PIPERRADA



Ingredientes para 4 personas: 500 g de bacalao desalado / 1 huevo / 100 g de harina de trigo / 1 cdita de levadura química / 100 ml de cerveza / Aceite / 2 dientes de ajo / Perejil / Sal / Pimienta negra

Para la piperrada: 1 cebolla / 1 ajo / 2 pimientos rojos / 1 pimiento verde / aceite de oliva / sal

HUEVOS PESCADO CONTIENE GLUTEN

Elaboración de los soldaditos

1. Pelar y picar los dientes de ajo, el picado debe ser muy fino
2. En un recipiente hondo añadir los ajos picados y el huevo. Batir hasta que queden bien integrados
3. Verter la cerveza y a continuación añadir, poco a poco, la harina y la levadura. Remover enérgicamente
4. Espolvorear un poco de perejil, remover y tapar la mezcla con film . Reposar 15 minutos en el frigorífico
5. Calentar una sartén con abundante aceite. Cortar los lomos de bacalao en pequeños bastones de unos 2,5 cm de ancho. Los pedazos no deben ser muy gruesos, para evitar que el pescado quede crudo por dentro al freírlo
6. Salpimentar el bacalao y rebozarlo en la masa. Freír a fuego medio-alto, hasta que los soldaditos estén dorados
7. Dejar escurrir el exceso de aceite sobre papel de cocina y servir inmediatamente

Elaboración de la piperrada: Pelar la cebolla y cortar en juliana. Limpiar los pimientos y cortarlos en bastones. Calentar el aceite de oliva en una sartén a fuego medio - fuerte (8 de 10) y añadir la cebolla . Dejar que se doren por ambos lados y retirar a un plato con ayuda de una espumadera, escurriendo el aceite dentro de la sartén. Añadir los pimientos a la sartén con el aceite caliente. Subir el fuego y dejar que se hagan durante unos minutos Retirar del fuego cuando estén aún de color verde intenso y al morder un trozo de pimiento se note un poco “al dente”.

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil