

# "Mandonguilles" de Bacalao y Coliflor

Éste plato lo podemos utilizar como entrante o como plato, dependiendo de la cantidad (dos unidades como picoteo y seis u ocho como plato) se pueden tomar tanto frías como calientes y se puede realizar la masa con horas de antelación (incluso te las puedes dejar hechas y luego solo recalentar en el microondas un minuto o dos si las quieres tomar calientes). El único inconveniente es que no se pueden congelar. Servir con salsa de tomate o con salsa de yogur y pepino (con menta y unas gotas de zumo de limón)

## INGREDIENTES:

- 500g Coliflor
- 100g Bacalao en salazón
- 2 Cucharadas aceite de oliva
- 2 Dientes de ajo picado
- 2-3 Cucharadas de perejil picado
- 2 Huevos
- C/s sal y pimienta blanca molida

20  
Unidades



## ELABORACIÓN:

1. Desalar el bacalao como mínimo 30min en abundante agua fría. Desmenuzar y reservar.
2. Precalentar el horno a 200°C
3. Hervir la coliflor "al dente", escurrir y machacar (textura granos de arroz, NO hacer puré).
4. Calentar el aceite en una sartén, agregar el ajo picado. Cuando empiece a tomar color adicionar el bacalao, dar unas vueltas y apagar el fuego.
5. Añadir a la coliflor, dejar atemperar y agregar los huevos y el perejil picado
6. En una bandeja de horno con papel sulfurizado servir cucharadas de la mezcla (le puedes dar forma de "mandonguilla" si utilizas dos cucharas)
7. Hornear a 200°C hasta que se vean doradas, unos 40 minutos aproximadamente.