



un paseo por
España

soldaditos de pa'ia

Ingredientes para 18 unidades:

- 600 g de bacalao salado
- 150 g de harina
- 330 ml de cerveza con limón
 - azafrán
 - perejil
- AOVE (aceite de oliva virgen extra) para freír

Preparación:

El día de antes cubrimos el bacalao de agua fría y dejamos reposar. A las 12 horas cambiamos el agua y volvemos a cubrir.

A la mañana, escurrimos el bacalao y secamos con papel de cocina. Troceamos en tiras finas de un centímetro de grosor y 5 cm de largo aproximadamente.

En una ensaladera amplia colocamos la harina junto con unas hebras de azafrán y una cucharada de perejil seco, mezclamos.

Añadimos la cerveza y mezclamos.

Calentamos el AOVE.

Bañamos los trozos de bacalao en la tempura y freímos.

Tradicionalmente se acompañan de tiras de pimiento rojo asado.

[Con las zarpas en la masa](#)