

# PASTA ARTESANA BUÑUELOS DE BACALAO

NOVEDAD



1751 - FAMILIA 19

Pasta hecha con un 75% de bacalao (*Gadus Morhua*), huevo, ajo, perejil y harina de maíz.

Envasada y congelada en prácticos cubos de 1 kilo.

Una vez descongelado conservar en frigorífico máximo 4 días.

## Modo de Preparación

Descongelar en frío positivo 24 horas antes de su utilización.

Elaborar quenelles directamente del cubo o pasar la pasta a una manga pastelera.

Hacer el tamaño deseado y freír en abundante aceite hasta dorar la pasta.

Obtendremos unos deliciosos buñuelos artesanos de una forma fácil y rápida.



Mantener a -18 °C



Con un cubo obtenemos

40 buñuelos de 25 g  
Ración de 150 g (6 buñuelos)

100 mini buñuelos de 10 g  
Tapa de 100 g (10 buñuelos)

**Cadaico**