

ORLY DE BACALAO Y GAMBAS

O sea, soldaditos de pavía y gambas en gabardina, que es lo mismo.

INGREDIENTES:

- *Tiras de bacalao desalado y de buena calidad, que no tengan espinas.*
- *Unas gambitas ricas, que pelaremos dejándoles la colita.*
- **Para la pasta orly:** *150 gr de harina, 200 cl. De cerveza muy fría, 1 huevo, sal, levadura royal, azafrán en hebra molido, ajo y perejil.*

ELABORACIÓN:

Mezclar la harina con levadura, hacer un volcán y poner dentro el huevo, la cerveza, sal, el ajo y perejil picado, batir hasta dejar una pasta homogénea y de densidad media, dejamos reposar. Pasamos por esta pasta las tiras de bacalao y las gambas y las vamos friendo en aceite muy, dejamos que la pasta se hinche y se doré muy bien antes de sacar sobre papel absorbente. Servir muy caliente.

La cerveza se puede cambiar por agua con gas.



A veces la cantidad de harina puede cambiar en función del tipo que usamos y hasta de la temperatura de la cerveza, para saber si el punto es correcto podemos introducir una cuchara y al sacarla debe de haber adquirido una capa de pasta de un par de milímetros como máximo.

Cuanto más ligera, sin que se desprenda del producto, mejor y más rica está, aunque es cierto que antes se hacía con la densidad de los churros (esto ahora parecería casi vulgar)

