

Φανταστικές κροκέτες μπακαλιάρου, τραγανές απέξω και αφράτες μέσα. Με μεσογειακά μυρωδικά και υπέροχη γεύση. Εύκολη συνταγή για μπακαλιαροκροκέτες!

## Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. καθαρισμένος μπακαλιάρος

250 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του ή για όλες τις χρήσεις + 1 κ.γλ. baking powder

330 ml μύρα

Αλάτι

Πιπέρι

Μαϊντανός φιλοκομμένος

Άνηθος φιλοκομμένος

1/3 ελαιόλαδο + 2/3 ηλιέλαιο για το τηγάνισμα

# Κροκέτες Μπακαλιάρου

## Εκτέλεση συνταγής

Επιλέγουμε ή παστό μπακαλιάρο που τον ξαρμυρίζουμε έως 48 ώρες, αλλάζοντας τακτικά το νερό ή κατεψυγμένο μπακαλιάρο, τον οποίο αποψύχουμε από το προηγούμενο βράδυ.

Φροντίζουμε ο μπακαλιάρος να είναι καθαρός από κόκκαλα και δέρμα ή μεμβράνες. Αφήνουμε σε σουρωτήρι να στραγγίξει καλά από τα νερά του.

Στεγνώνουμε πολύ καλά τον μπακαλιάρο, σε χαρτί κουζίνας.

Ετοιμάζουμε το κουρκούτι. Σε μεγάλο μπολ βάζουμε το αλεύρι, λίγο αλάτι και μπόλικο πιπέρι.

Αδειάζουμε τη μύρα και ανακατεύουμε καλά.

Ψιλοκόβουμε τα μυρωδικά και τα προσθέτουμε και αυτά στο κουρκούτι.

Τοποθετούμε το κουρκούτι μισή ώρα στο ψυγείο, να ενεργοποιηθεί η μύρα και να ανταλλάξουν αρώματα τα μυρωδικά.

Εν τω μεταξύ, "μαδάμε" με τα χέρια μας το μπακαλιάρο σε μικρότερα κομμάτια.

Βγάζουμε το μπολ από το ψυγείο και προσθέτουμε το ψάρι στο χυλό. Αν δούμε ότι είναι πολύ σφιχτός, ίσως χρειαστεί να προσθέσουμε λίγη μύρα ακόμα. Δεν πρέπει όμως να είναι πολύ αραιό το μίγμα.

Βάζουμε ένα βαθύ τηγάνι στη φωτιά, στη μέγιστη θερμοκρασία. Όταν το λάδι κάψει είμαστε έτοιμοι για τηγάνισμα.

Με ένα κουτάλι παίρνουμε μια κουταλιά από το μίγμα και με τη βοήθεια ενός δεύτερου κουταλιού τοποθετούμε τις κροκέτες στο τηγάνι. Προσέχουμε να μην παραφορτώσουμε το τηγάνι, γιατί θα πέσει η θερμοκρασία και δεν θα τραγανίσουν όμορφα.

Μόλις χρυσίσουν από τη μια μεριά, τις γυρνάμε και από την άλλη. Θέλουν γύρω στα 5-6 λεπτά, ανάλογα βέβαια το μέγεθος που θα δώσετε.

Τις βγάζουμε και τις αφήνουμε σε χαρτί κουζίνας, να στραγγίξουν από τα περιττά λάδια.

Συνοδεύουμε με λεμόνι ή [σκορδαλιά](#) ή μαγιονέζα με σκόρδο.

Καλή όρεξη!!!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τον [Μπακαλιάρο με κουρκούτι](#), όπου μπορείτε να δείτε αναλυτικά και στο βίντεο πώς καθαρίζουμε και ξαλμυρίζουμε το μπακαλιάρο.

# Κροκέτες Μπακαλιάρου

## Βήμα προς Βήμα

1

Επιλέγουμε ή παστό μπακαλιάρο που τον ξαρμυρίζουμε έως 48 ώρες, αλλάζοντας τακτικά το νερό ή κατεψυγμένο μπακαλιάρο, τον οποίο αποψύχουμε από το προηγούμενο βράδυ.

2 Φροντίζουμε ο μπακαλιάρος να είναι καθαρός από κόκκαλα και δέρμα ή μεμβράνες. Αφήνουμε σε σουρωτήρι να στραγγίξει καλά από τα νερά του.

3 Στεγνώνουμε πολύ καλά τον μπακαλιάρο, σε χαρτί κουζίνας.

4 Ετοιμάζουμε το κουρκούτι. Σε μεγάλο μπολ βάζουμε το αλεύρι, λίγο αλάτι και μπόλικο πιπέρι.

5 Αδειάζουμε τη μύρα και ανακατεύουμε καλά.

6 Ψιλοκόβουμε τα μυρωδικά και τα προσθέτουμε και αυτά στο κουρκούτι.

7 Τοποθετούμε το κουρκούτι μισή ώρα στο ψυγείο, να ενεργοποιηθεί η μύρα και να ανταλλάξουν αρώματα τα μυρωδικά.

8 Εν τω μεταξύ, "μαδάμε" με τα χέρια μας το μπακαλιάρο σε μικρότερα κομμάτια.

9 Βγάζουμε το μπολ από το ψυγείο και προσθέτουμε το ψάρι στο χυλό. Αν δούμε ότι είναι πολύ σφιχτός, ίσως χρειαστεί να προσθέσουμε λίγη μύρα ακόμα. Δεν πρέπει όμως να είναι πολύ αραιό το μίγμα.

10 Βάζουμε ένα βαθύ τηγάνι στη φωτιά, στη μέγιστη θερμοκρασία. Όταν το λάδι κάψει είμαστε έτοιμοι για τηγάνισμα.

11 Με ένα κουτάλι παίρνουμε μια κουταλιά από το μίγμα και με τη βοήθεια ενός δεύτερου κουταλιού τοποθετούμε τις κροκέτες στο τηγάνι. Προσέχουμε να μην παραφορτώσουμε το τηγάνι, γιατί θα πέσει η θερμοκρασία και δεν θα τραγανίσουν όμορφα.

12 Μόλις χρυσίσουν από τη μια μεριά, τις γυρνάμε και από την άλλη. Θέλουν γύρω στα 5-6 λεπτά, ανάλογα βέβαια το μέγεθος που θα δώσετε.

13 Τις βγάζουμε και τις αφήνουμε σε χαρτί κουζίνας, να στραγγίξουν από τα περιττά λάδια.

14 Συνοδεύουμε με λεμόνι ή σκορδαλιά ή μαγιονέζα με σκόρδο. Καλή όρεξη!!! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τον Μπακαλιάρο με κουρκούτι, όπου μπορείτε να δείτε αναλυτικά και στο βίντεο πώς καθαρίζουμε και ξαλμυρίζουμε το μπακαλιάρο.