Guanimes con Bacaláo

para los guanimes:
1 taza harina de maíz
1/2 taza harina de trigo
1 cucharadita de polvo de hornear
1/4 – 1/2 taza de agua
1 cucharadita de adobo
1 cucharada de aceite de achiote

para el bacalao:
1 libras de bacalao salado
1/4 taza aceite de maiz
1 taza de repollo en tiras
1 tomate grande picadito
1/2 taza cebolla amarilla picadita
1/2 taza de pimiento de cocinar verde picadito
1 cucharada de sofrito
Opcional: 1/2 taza de cilantro fresco, picadito

Preparación:
Sumerga el bacalao en agua a temperatura ambiente (para quitarle un poco de sal). Cambie el agua salada por agua fresca por lo menos una o dos veces más antes de usar el bacalao.

Mezclar los ingredientes para los guanimes excepto el agua. Añada parte del agua y mezcle bien. Añada mas agua si es necesario hasta que la mezcla tenga consistencia para formar bolitas.Usando una cucharadita de masa, forme primero una bolita. Ruede la bolita en en la mano para formar un cono. Forme puntas en los extremos del cono.

En un caldero, hierva 5 tazas de agua. Añada los guanimes con cuidado. Cocine por 20 minutos, manteiniendo el agua hiviendo suavemente. Si desea, añada un poco de sal y aceite al agua (para que los guanimes no pierdan sal o se peguen). Apague el

fuego y mantenga los guanimes en el agua hasta el momento de servir.

Cocine a fuego mediano todos los ingredientes para el bacalao en un sartén grande, excepto el bacalao y el cilantro, por 15 minutos. Añada el bacalao al sarténjunto con el cilantro y cocine por 10 minutos.