

**Creador:** karmela **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

descongelamos y desmenuzamos el pescado y añadimos 2 huevos, ajo, perejil, sal y pan rallado y mezclamos bien para empezar hacer las albondigas .seguidamente las pasamos por harina y huevo y freímos, en el mismo aceite doramos la cebolla partida en cuadritos pequeños y añadimos las albondigas y ponemos a cocer con agua y un vaso de vino blanco y laurel unos 20 minutos

## Ingredientes para 4 personas :

- 1kg filetes de merluza congelado
- , aceite de oliva y sal.
- ajo y perejil en polvo
- pan rallado
- 2 huevos
- 2 huevos para rebozar
- harina
- - 1 cebolla grande
- 1 vaso vino blanco
- 1 hoja de laurel

## Preparación:

### Paso 1

otra forma de comer pescado