albondigas de pescado

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: karmela **Recetizador:** AnukaValencia



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 freimos,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
- 2huevos para rebozar
- harina
- - 1 cebolla grande
- 1 vaso vino blanco
- 1 hoja de laurel

Preparación:

Paso 1

otra forma de comer pescado