

# BOLA DE PATATA CON BONITO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Fiama **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## Descripción:

Estas bolas no dejan a nadie indiferente, siempre gustan excepto si no te gusta el bonito, claro.

## Ingredientes para 4 personas :

- 500gramos de patatas
- 2latas pequeñas de bonito
- 10 2 huevos
- pan rallado
- - Aceite - Sal
- salsa alioli

## Preparación:

### Paso 1

Cocer las patatas hasta que estén blanditas

### Paso 2

Pelarlas, chafarlas con un tenedor hasta que formen una masa. Añadir un poco de sal y el bonito y mezclar bien

### Paso 3

Hacer bolas con la mano y pasarlas por huevo batido y pan rallado. Freírlas en la freidora, si no se tiene freidora se pueden freír en una sartén pero el aspecto más bonito se obtiene con la freidora

### Paso 4

Se sirven acompañadas de salsa alioli por encima. La salsa alioli es mayonesa con ajo.