BOLA DE PATATA CON BONITO

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

Creador: Fiama **Recetizador:** Rosa Maria R



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.