Albóndigas de patata y bacalao

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

Creador: Jessica Galeron **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Para cuando el plato único (junto con una ensaladita) es una opcion

Ingredientes para 3 personas :

- 200gr de Salsa de tomate
- 400gr de Bacalao desalado
- 400gr de Patata
- 1 Huevo
- Especias y Sal
- Pan para rebozar
- Medio vaso de Vino Blanco

Preparación:

Paso 1

Cocemos el bacalao y las patatas, se puede hacer por separado o picando la patata y colocando un recipiente para vapor el bacalao. Una vez cocido todo, machacamos las patatas y desmigamos muy bien el bacalao y lo mezclamos. Añadimos un huevo y con ayuda de una espátula mezclamos bien. Salpimentamos y añadimos especias al gusto (orégano, tomillo, pimentón...) Con la pasta formada creamos bolas no muy pequeñas (4 por persona). Pasamos por pan rallado y freímos en aceite bien caliente, ya que como las bolas ya están cocidas, solo tiene que cuajar el huevo y dorarse el pan.

Paso 2

En una sarten a parte, añadimos la mitad de la salsa de tomate junto con medio vaso de vino blanco y ponemos a fuego lento para que evapore un poco. Podemos utilizar también,mitad tomate frito y mitad fritada de tomate que contiene pimiento, calabacin... Ir añadiendo las albondigas a la salsa de tomate, cuando esten todas colocadas, añadir por encima el resto de tomate y dejar calentar a fuego lento un par de minutos mas y servir caliente.