BOMBAS PICANTES DE PATATAS

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Maria Zito



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 750 gr. de patatas
- 125 GR. DE MANTEQUILLA
- ,2 cucharadas de leche
- 150 gr. de carne picada de ternera
- Un trozo de pimiento rojo
- un diente de ajo
- Salsa picante
- 2 cucharadas de tomate frito
- Sal Pimienta
- Harina para rebozar
- Un huevo batido
- Pan rallado Aceite de oliva suave

Preparación:

Paso 1

Cocemos las patatas con piel en abundante agua caliente. Reservamos. Troceamos un diente de ajo y rehogamos en una sartén con aceite, después añadimos el pimiento picadito y cuando se hayan rehogados ambos añadiremos la carne picada. Cuando haya cambiado de color añadiremos la salsa picante (según el gusto, a lo mejor una cucharada, pero no más), el tomate frito y removemos, salpimentamos y reservamos. Cuando las patatas estén frías pelamos y machacamos con la ayuda de un tenedor, añadimos la mantequilla, la leche, la sal y la pimienta y removemos bien hasta conseguir un puré.

Paso 2

Ahora iremos cogiendo montoncitos de puré y con la mano iremos ahuecando su interior para introducir una cucharada de carne dentro, después nos vamos ayudando con la mano para ir cerrando la bola, y si nos falta

patata cogeremos otro montoncito y taparemos, moldeando la bola con las manos (con estas cantidades me han salido seis bolas grandes, nos han parecido muchas dos por persona, además me ha sobrado carne, yo creo que con cien gramos sería suficiente para esta cantidad de patatas). Una vez que tengamos las bola hechas pasaremos éstas por harina, huevo batido y pan rallado. Después iremos friendo en abundante aceite de oliva suave bastante caliente, como si se tratara de croquetas. Sacamos cuando ya estén fritas y dejamos sobre papel absorbente para que suelten el exceso de aceite. Servimos acompañadas de unas hojas de ensalada.