

# ALBÓNDIGAS DE ROSADA EN SALSA VERDE



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

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** pepmar



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Muy económico

## **Descripción:**

ME ENCANTAN Y SON MUY JUGOSAS.

## Ingredientes para 6 personas :

- 2 LOMOS DE ROSADA LIMPIOS DE PIEL Y ESPINAS
  - 2 HUEVOS
  - 3 REBANADAS DE PAN DE MOLDE
  - 1 TACITA *de* LECHE
  - 2 DIENTES DE AJO
  - 1 CÁSCARA DE LIMÓN
  - 1 VASO *de* VINO BLANCO
  - 1 TAZA *de* HARINA
  - 1 TACITA *de* PAN RALLADO
  - PEREJIL PICADO
  - SAL Y PIMIENTA
  - 1 TAZA *de* VINO BLANCO
  - 1 TAZA *de* FUMET
  - 1/2 TAZA *de* PEREJIL PICADO
  - 3 DIENTES *de* AJO PICADO
  - 2 CUCHARADAS *de* MAICENA (OPCIONAL)
- 

## Preparación:

### Paso 1

PONEMOS EL VINO EN UNA OLLA CON LA PIEL DE LIMÓN Y 2 VASOS DE AGUA, LO LLEVAMOS A EBULLICIÓN, INTRODUCIMOS LA ROSADA LIMPIA DE PIEL Y ESPINAS Y COCEMOS HASTA QUE SE DESMENUCE CON FACILIDAD. ESCURRIMOS Y PICAMOS EL PESCADO. ABLANDAMOS EL PAN CON LECHE, ESCURRIMOS Y LO AÑADIMOS AL PESCADO. INCORPORAMOS EL AJO Y EL PEREJIL, LOS HUEVOS BATIDOS Y EL PAN RALLADO, SALPIMENTAMOS Y MEZCLAMOS LA CARGA. DAMOS FORMA DE BOLAS, ENHARINAMOS Y FREÍMOS. Y RESERVAMOS.

### Paso 2

EN UNA CAZUELA DORAMOS UN POCO EL AJO Y LE AÑADIMOS PEREJIL PICAR Y EL VINO Y EL FUMET Y AÑADIMOS LAS ALBÓNDIGAS PARA QUE SE CUEZAN EN LA SALSA. (SI QUEDASEN MUY LÍQUIDAS ESPESAMOS CON UN POCO DE MAICENA.) TERMINAMOS ESPOLVOREANDO PEREJIL PICADO