

ALBÓNDIGAS DE ROSADA EN SALSA VERDE



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Pilar M. Marti



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 RAYADO, 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