

ALBÓNDIGAS DE BACALAO CON SALSA DE PASAS Y PIÑONES



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

Creador: Alegna

✖ Descripción:

SALSA: - 1 cebolla picada - 1 cucharada de harina - 500 ml de caldo de pescado - 1 hoja de laurel - 50 gr de pasas - 50 gr de piñones tostados

Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Ingredientes para 4 personas :

- - 500 gr de bacalao fresco cocido
- - 100 ml de leche
- - 100 gr de pan
- - 1 diente de ajo picado
- - 1 cucharada de perejil picado
- - 1 huevo
- - Sal y aceite

Preparación:

Paso 1

Desmenuzar el bacalao. Añadir el pan previamente remojado en leche, el huevo, el ajo, el perejil y la sal. Mezclar bien y formar bolitas. Pasar por harina y freír en abundante aceite caliente.

Paso 2

Salsa: Dorar la cebolla en aceite de oliva, añadir la harina y rehogar durante 2 minutos. Verter el caldo y el laurel y dejar hervir hasta que espese. Incorporar las pasas, los piñones y las albóndigas. Hervir 5 minutos más.