

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 17:07  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/alb%c3%b3ndigas-de-pescado-con-salsa-roja-picante.html>

---

## Albóndigas de pescado con salsa roja picante

### INGREDIENTES

- 750 gramos de pescado blanco congelado
- 1 cebolla pequeña
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de perejil picado
- 2 huevos
- 50 gramos de pan rallado
- 2 o 3 cucharadas de harina
- sal y pimienta
- aceite de oliva para freir

### **Para la salsa**

- 1 frasco de mayonesa
- un poco de coñac
- zumo de limón
- 3 cucharadas de ketchup
- sal
- salsa Worcester (optativo)

### PREPARACIÓN

Descongelar el pescado y desmenuzarlo. Calentar un poco de aceite en una sartén y rehogar los ajos y la cebolla picados finamente.

Ecurrir y mezclar con el pescado. Añadir el perejil picado finamente, el pan rallado y los huevos, salpimentar y mezclar bien.

Formar las albóndigas con las manos mojadas. Pasar por harina y freir en abundante aceite caliente. Escurrir sobre papel de cocina.

Hacer la salsa mezclando la mayonesa y el Ketchup con unas gotas de zumo de limón y un poco de coñac para obtener una salsa rosa. Probar y poner un poco de sal y lo ve necesario. También le puede añadir unas gotas de salsa Worcester.