

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:06
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/alb%c3%b3ndigas-de-pescado.html>

Albóndigas de pescado

INGREDIENTES

1 kg. de pescado,
4 huevos,
1/2 kg. de pan,
1 kg. de harina,
Aceite,
Sal.

PREPARACIÓN

Se limpian los pescados de escamas y espinas y a continuación, se machacan removiéndolos con los huevos batidos y el pan remojado hasta formar una pasta.

Cuando esté bien amasado, se hacen las bolas de albóndigas. Se rebozan con harina y se frien. A medida que se sacan de la sartén, se van colocando en una cacerola.

Se tuesta un poco de harina en el mismo aceite en que se frieron las albóndigas. Cuando empiece a tomar color, se le añade media taza de agua y se vierte esto sobre las albóndigas, dejándolas cocer a fuego lento durante aproximadamente media hora.