

## ALBÓNDIGAS DE BACALAO

### INGREDIENTES:

500 g de patatas cocidas

250 g de bacalao ( desalado)

2 yemas de huevo

50 g de aceite

Ajo, perejil, pimienta, canela, sal y piñones

### PREPARACIÓN:

Cocer las patatas en el Varoma o en el cestillo de 15 a 20 minutos.

Sacar y pelar. Con la máquina a velocidad 5, dejar caer los ajos y el perejil, añadir 50 g de aceite, rehogar 3 minutos 100º velocidad 1.

Añadir el bacalao escurrido, picar 6 segundos en velocidad 3  $\frac{1}{2}$ . Sacar y reservar.

Las patatas peladas se pican 10 segundos, en velocidad 4, sin parar la máquina.

Añadir las yemas, el bacalao y sazonar con canela, pimienta, y piñones (probar punto de sal), pasar por las claras a punto de nieve las albóndigas y freír.