

# ALBÓNDIGAS DE MARISCO

## INGREDIENTES PARA LA MASA

1 trozo de cebolla  
250 g de gambas o marisco picado  
300 g de harina  
1 hoja de laurel  
500 g de leche  
250 g de fumet de pescado  
50 g de aceite  
20 g de brandy  
50 g de tomate triturado  
Sal o 1 pastilla de caldo

## SALSA

50 g de aceite  
4 dientes de ajo  
1 hoja de laurel  
20 g de vino fino  
2 cucharadas de harina  
250 g de caldo de pescado

## PREPARACION :

**MASA:** Trocear la cebolla en velocidad 3 1/2. Añadir el aceite, el laurel y refreír 3 minutos, temperatura 100 y velocidad 1. Echar las gambas y refreír 2 minutos a la misma temperatura y velo. Añadimos el brandy, la leche, el fumet, la harina y el tomate y lo ponemos 8 minutos a temperatura 90 y velocidad 2 1/2. Lo sacamos del vaso y dejamos que se enfríe.

SALSA: Con la maquina en velocidad 6, echamos los ajos por el bocal. Echamos el aceite y el laurel y programamos 5 minutos en temperatura Varoma y velocidad 1 . Una vez dorados los ajos, echamos la harina, el vino, el fumet y una pastilla de caldo o sal y programamos 10 minutos, 100° velocidad 4. Con la masa se hacen bolitas y se fríen envueltas en harina. Se ponen en una fuente de horno y se cubre con la salsa. Se mete al horno durante 10 minutos a 180 °C.