

BOMBAS

INGREDIENTES:

250 g de carne picada de ternera
2 dientes de ajo
unas ramitas de perejil
3 ó 4 cucharadas de aceite
1 litro de agua
100 g de mantequilla
300 g de puré de patatas
pimienta negra molida
harina, clara de huevo y pan rallado

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso el aceite, los dientes de ajo y el perejil y trocear 10 segundos a velocidad 3 y $\frac{1}{2}$. Limpiar las paredes del vaso con la espátula, y repetir la operación para que quede bien picadito. Añadir la carne picada y programar 12 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Pasado este tiempo, y sin retirar la carne del vaso, poner la mariposa en las cuchillas y añadir el litro de agua, la mantequilla a trocitos, una cucharadita de sal y la pimienta molida (aproximadamente $\frac{1}{2}$ cucharadita rasa de café). Programar 15 minutos, temperatura 100, velocidad 1. Cuando arranque el hervor, añadir por el bocal sin parar la máquina los copos de puré de patatas. Cuando esté bien incorporado, programar 20 segundos a velocidad 3.

Sacar la masa del vaso y dejar enfriar. Formar las bolas, pasar por harina, clara de huevo y pan rallado y freír. Al pasar las bombas sólo por clara de

huevo (y no por huevo entero), conseguiremos que no se nos queme el rebozado al freír.

Se sirve con mayonesa con ajo.

