



<https://www.mepillasquisando.com>



ALBONDIGÓN DE BACALAO CON PIMIENTOS ASADOS



INGREDIENTES:

300 gr. De Bacalao.
2 Rebanadas de Pan sin corteza.
¼ L. De Leche.
2 huevos.
2 Dientes de Ajo.
1 Cebolleta.
25 gr. De Harina de trigo.
2 Ramitas de Perejil.
Sal y Pimienta.
Aceite de oliva virgen.

ELABORACIÓN:

Una vez desalado el bacalao, le quitamos las espinas y desmigamos con las manos y reservamos. Desmenuzamos la miga de pan, la echamos en un bol y le vamos echando la leche poco a poco. Añadimos el bacalao los huevos, la sal, el ajo muy picadito y el perejil también muy picadito. Mezclamos todo muy bien para que nos quede una masa homogénea pero consistente. Si nos quedara poco espesa podemos añadirle un poco de pan rallado. Dejamos la masa reposar una hora. Hacemos pelotas grandes, las pasamos por harina y las freímos en una sartén con aceite que las cubra. Las sacamos a papel de cocina. Ponemos en una olla caldo de pescado y cuando hierva las añadimos, dejamos cocer 10 minutos y las sacamos. Reservamos el caldo para una sopa. Acompañamos con una ensalada de pimientos asados (receta en [mepillasquisando.com](https://www.mepillasquisando.com)).

<https://www.mepillasquisando.com>