



<https://www.mepillasquisando.com>



ALBÓNDIGAS DE SEMANA SANTA



INGREDIENTES:

650 gr. De Bacalao.
8 Rebanadas de Pan sin corteza.
½ L. De Leche.
3 huevos.
2 Dientes de Ajo.
1 Cebolleta.
50 gr. De Harina de trigo.
4 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 medianas para que se frían bien por dentro, las pasamos por harina y las freímos en una sartén con aceite que las cubra. Las sacamos a papel de cocina y ya podemos prepararlas como más nos gusten.

<https://www.mepillasquisando.com>