



<https://www.mepillasquisando.com>



ALBÓNDIGAS DE MERLUZA EN SALSA



INGREDIENTES:

500 gr. de Merluza.
1 Huevo.
1 Diente de Ajo.
1 Puñadito de Perejil.
2 Rebanadas de Pan sin corteza.
½ Vaso de Leche.
4 Cucharadas de Harina.
Sal y Pimienta.
1 Cebolla.
1 Pimiento rojo.
1 Diente de Ajo.
3 Tomates maduros.
1 Vaso de Caldo de Pescado.
Aceite de Oliva

ELABORACIÓN:

Desmenuzamos la merluza, la introducimos en un bol junto con el huevo, el ajo picado y el perejil. Empapamos las rebanadas de pan con la leche, las escurrimos y las agregamos a la merluza. Salpimentamos y mezclamos muy bien. Hacemos bolitas con la masa y las pasamos por harina. Freímos en abundante aceite y reservamos. Ahora pochamos la cebolla y el pimiento. Cuando estén añadimos el tomate cortado en cuadraditos pequeños. A los 5 minutos añadimos el caldo que dejaremos cocer otros 5 minutos. Ahora añadimos las albóndigas y dejamos cocer otros 5 minutos. Podemos acompañar con un arroz cocido y salteado con unos ajos fritos.

<https://www.mepillasquisando.com>