



<https://www.mepillasquisando.com>



ALBÓNDIGAS DE MERLUZA CON SALSA DE VINO



INGREDIENTES	
ALBÓNDIGAS	SALSA DE VINO
300 gr. de Merluza limpia. 1 Cebolla. 1 Huevo. 2 Dientes de Ajo. 1 Ramita de Perejil. 3 Rebanadas de Pan sin corteza. 1 Vasito de Leche o caldo de Pescado. 1 Vasito de Vino Blanco. Sal, Pimienta y Aceite. Harina.	2 Dientes de Ajo. 2 Ramitas de Perejil. 1 Cebolla. ½ Vasito de Aceite de oliva. 40 gr. de Harina. 1 Vaso de Vino blanco. ½ L. de Caldo de Pescado.

ELABORACIÓN:

Hervimos la merluza y la dejamos enfriar, le quitamos la piel y las espinas y reservamos. Picamos la cebolla muy menuda y la sofreímos con un poco de aceite. Agregamos los ajos picados y dejamos que se hagan sólo ligeramente. Añadimos la merluza desmigada y el perejil picado. Ecurrimos el pan de la leche y lo añadimos a la merluza, incorporamos el huevo, el vino blanco, la sal y la pimienta y lo mezclamos hasta conseguir una masa blanda pero firme. Si quedara blanda le podemos añadir un poco de pan rallado. Formamos las albóndigas con forma de bola, las pasamos por harina y las freímos. Al sacarlas las ponemos sobre papel de cocina para que escurran el aceite sobrante. Para la salsa, troceamos los ajos, el perejil y la cebolla. Calentamos un poco de aceite en una sartén y sofreímos la cebolla, los ajos y el perejil. Añadimos la harina y removemos. Agregamos el vino blanco, el caldo, la sal y la dejamos reducir un poco. Si queremos una salsa más fina, pasamos todo por el vaso batidor. Agregamos las albóndigas a la salsa y lo dejamos cocer para que la salsa espese, removiendo de vez en cuando para que no se peguen las albóndigas. Servimos calientes. Acompañarlas con pasta, patatas o arroz.

<https://www.mepillasquisando.com>