Receta de Albóndigas De Bacalao Con Salsa Vizcaína

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, aunque aún falta un poco para la Semana Santa, ya os dejo esta receta para que vayáis pensando en prepararla para vuestros invitados, espero que sea de vuestro agrado.

Ingredientes

- Bacalao fresco (dos o tres lomos)
- Pimiento choricero (uno)
- Cebollas (dos, mejor moradas)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Yema de huevo (una)
- Harina (sobre 60grs)
- Pan rallado (una cucharada)
- Caldo de carne (un vaso)
- Aceite de oliva
- Sal y Perejil

Modo de Preparación

1. Sacar la carne al pimiento, para ello, ponerlo en remojo en agua fría unas 6 horas o cocer unos 30 minutos en un cazo con agua, sacar la carne con un cuchillo
2. Desmigar los lomos de bacalao y ponerlos en un bol con el ajo, un poco de perejil picado, un poquito de sal, el pan rallado y la yema de huevo, mezclarlo todo bien
3. Formar las albóndigas, pasarlas por harina y freírlas en aceite de oliva caliente y dejar en una fuente
4. En una sartén con un poco de aceite, pochar las cebollas bien picaditas, añadir la carne del pimiento choricero y una cucharada de harina y rehogar
5. Volcar el caldo de carne, ajustar la sal y dejar unos minutos hervir a fuego medio
6. Echar las albóndigas y mezclar bien con la salsa, dejar que den un hervor
7. Servir calientes y rociadas con la salsa y.....buen provecho!!!