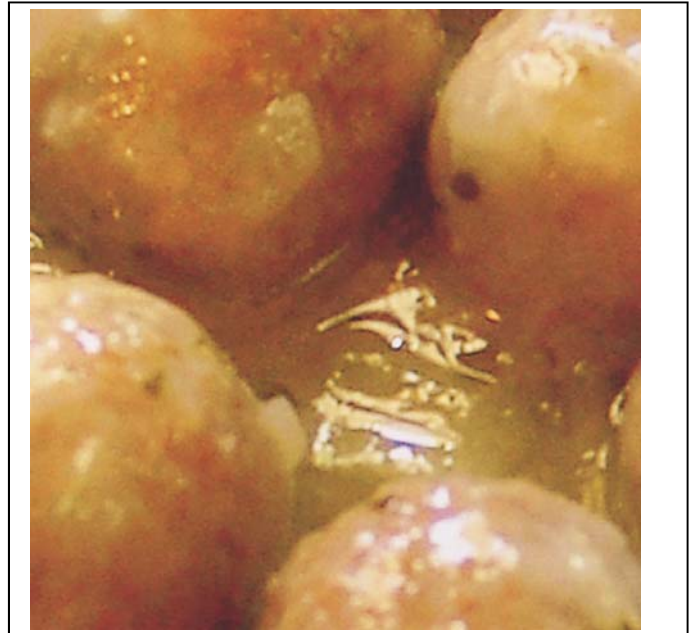


ALBÓNDIGAS DE PESCADO

INGREDIENTES:

Para 4 personas

1/2 Kg. De merluza, bacalao fresco,
jureles gordos o pescada
5 o 6 dientes de ajo
2 huevos
1 cebolla pequeña
1 ramita de perejil
Pimienta molida negra al gusto
2 o 3 cucharadas de pan rallado
Aceite de oliva virgen extra
Sal al gusto



1. Cocer el pescado.

En una cacerola con agua y un toque de sal se pone a cocer el pescado. Una vez cocido, se saca, se deja enfriar y se aparta el agua. Mientras escurre y enfría el pescado, en un recipiente hondo, se batien los huevos y se les añade el pan rallado, un buen puñado de perejil muy picadito, cuatro dientes de ajo rallados o machacados en el mortero y la pimienta; se mezcla todo muy bien y se reserva. Cuando el pescado esté frío y muy bien escurrido, se limpia, se le quita la piel, las espinas y la raspa, se desmigaja y se agrega al cuenco con la masa, mezclándolo todo para que se ligen bien los ingredientes. Después, se extraen porciones y se hacen las albóndigas, que se van pasando por harina y, posteriormente, se fríen.

2. Enharinar y espesar la salsa. Una vez se ha terminado de confeccionar y enharinar las albóndigas, se hace la salsa con un sofrito de los ajos restantes fileteados y la cebolla cortada en fino; cuando están dorados, se agrega una cucharada de harina y se mesta; inmediatamente, para que no se queme, se vierte parte del agua que se tenía reservada de hervir el pescado, un poco de perejil picado (no hay que añadir sal, pues ya tenía el agua del pescado) y se le da un hervor de 15 minutos a fuego lento, esperando que la salsa se espese y se le añaden las albóndigas que necesitan hervir, una vez más a fuego lento, con la salsa otros 10 o 12 minutos. Si se quiere, se puede añadir una pizca de comino o cambiar el pan rallado por unas rebanadas de pan cateto asentado y remojadas y escurridas previamente en el agua de hervir el pescado. a fuego lento, con la salsa otros 10 o 12 minutos.