

Albóndigas de bacalao bien de ajo

COOKING
LOVERS TESA



Consejo del chef

Servimos las albóndigas acompañadas de *alioli*, de habitas tiernas o cebolla confitada. Cualquier opción es perfecta para acompañar a estas deliciosas albóndigas de bacalao.

Raciones para 4

400 gr Bacalao desalado

600 gr Patatas grandes rojas

100 gr Cebolla picadita

Dientes de ajo por doquier

25 gr Aceite de oliva virgen extra

40 gr Piñones

Ramillete de perejil

1 Huevo

1 cucharadita Pimentón dulce

- 1 Comenzamos la receta poniendo en remojo el bacalao (también podemos usar migas de bacalao) durante un par de horas antes de empezar con la elaboración. También se puede explorar la posibilidad de no desalarlo, una ruleta rusa para el estómago de cualquier ser humano.
- 2 Ponemos a hervir las patatas sin pelar hasta que al pincharlas estén cocidas. Dejamos enfriar y pelamos. Reservar.
- 3 En una sartén con el aove, doramos hasta que la cebolla troceada se quede transparente. Una vez doradita, retiramos la sartén del fuego e incorporamos el ajo y el perejil picaditos, los piñones y la cucharada de pimentón y le damos a todo junto unas vueltas con el calor residual. Reservamos.
- 4 En un bol, aplastamos las patatas con un accesorio específico o con un tenedor, pero recuerda NO triturarlas nunca. Ecurrimos el bacalao y lo incorporamos a las patatas bien desmenuzadas. Añadimos el sofrito que tenemos reservado en la sartén y mezclamos bien.
- 5 Echamos a la masa una yema de huevo (reservamos la clara para el rebozado) y trabajamos la mezcla hasta que podamos amasar con facilidad con las manos para formar las piezas. Si vemos que queda la masa muy seca, podemos añadir algo más de yema.
- 6 Comenzamos a formar las albóndigas, redondas o alargadas, que también existen, tú decides.
- 7 En este momento puedes decidir añadir un poco o mucho ajo, PERO MUCHO AJO, para sorprender a tu futuro ex-jefe o a esa persona que deseas no volver a ver, digamos, el resto de tu vida. O puedes dejarlo como está, y disfrutar de esta receta.
- 8 Una vez formadas las pasamos por la clara SIN batir y las freímos en abundante aceite hasta que queden bien doradas.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/albondigas-de-bacalao-bien-de-ajo/>

