



## Consejo del chef

Servir junto con las salsas de alioli y brava.

## Raciones para

**500 gr** Patatas

**1/2** Carne picada ternera-cerdo

**50 ml** Vino blanco

**1** Huevo

**1** Cucharada de harina

**1/2** Cebolla

Pan rallado

Sal

Pimienta negra molida

- 1** Lavar las patatas, cocer en abundante agua con sal.
- 2** Salpimentar la carne picada.
- 3** Poner un poco de aceite de oliva en una sartén, incorporar la cebolla picada muy fina y sofreir.
- 4** Añadir la carne a la cebolla, con ayuda de una cuchara de madera ir aplastándola para que quede suelta. Una vez que esté sofrita añadir el vino y dejar que reduzca. Reservar y dejar enfriar.
- 5** Una vez listas las patatas pelar y aplastar con un tenedor.
- 6** Agregar la harina, el huevo batido y la carne, mezclar hasta incorporar.
- 7** Formar las bombas, pasar por huevo batido y pan rallado.
- 8** Freír en abundante aceite.

## Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/bomba-de-la-barceloneta/>

