



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 sofreír.
- 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/>

