Bomba de la Barceloneta



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/