

ALBONDIGAS DE BACALAO EN SALSA VERDE



Ingredientes para 4 personas:

- 270 gr. De Bacalao
- 1 Huevo
- 110 gr. Miga de pan
- 170 ml. de Leche
- 1 Cebolla
- 2 Dientes de ajo
- 100 gr. de harina
- 1 cucharada grande de perejil picado
- 750 ml. de aceite de oliva

Para la salsa verde:

- 1 Cebolla – 1 unidad
- 2 Dientes de ajo
- 1 cucharada grande de harina
- 1 cucharada grande de perejil picado
- 200 ml. de agua
- 175 ml. de vino blanco
- Sal al gusto
- 2 cucharadas grandes de aceite de oliva

Elaboración:

1. En primer lugar, quitamos la corteza al pan y ponemos la miga, desmenuzada en trozos pequeños, en un cuenco. Vertemos la leche, removemos con una cuchara y dejamos que la miga se empape bien.
2. Pelamos los dientes de ajo y los picamos finamente con la ayuda de un cuchillo o los aplastamos con el prensador.
3. Pelamos la cebolla y la picamos también finamente.
4. Calentamos 3 cucharadas de aceite de oliva en una sartén y añadimos los dientes de ajo, la cebolla y un poco de sal. Cocinamos, a fuego medio, para que la cebolla se vaya ablandando.
5. Mientras tanto, picamos finamente el perejil.
6. Una vez que la cebolla esté bien pochada, retiramos del fuego y dejamos templar.
7. Escurrimos la miga de pan y la ponemos en un cuenco.
8. Añadimos al cuenco el bacalao desmigado, la cebolla y el ajo, el perejil y la harina y mezclamos a mano para que todos los ingredientes se distribuyan de manera uniforme.
9. Seguidamente, cascamos uno de los huevos y vertemos su contenido en el cuenco. Amasamos de nuevo para que el huevo se integre en la mezcla.
10. A continuación, tapamos el cuenco con un plástico y llevamos a la nevera donde dejamos reposar durante un tiempo aproximado de 1 hora.
11. Tras el reposo, ponemos harina en un plato y comenzamos a formar las albóndigas. Para ello, cogemos un poco de masa y le damos forma redondeada. A medida que las formemos las rebozamos en harina.
12. Ponemos a calentar abundante aceite de oliva en una sartén.
13. Cuando el aceite esté caliente, freímos las albóndigas por tandas hasta que estén doradas por todos lados, en ese momento, retiramos de la sartén y ponemos sobre papel absorbente.
14. Para preparar la salsa verde comenzamos calentando un poco de aceite de oliva en una sartén. Cuando esté caliente, añadimos los dientes de ajo y la cebolla finamente picada y un poco de sal. Cocinamos, a fuego medio, para que la cebolla se vaya ablandando.
15. Cuando la cebolla esté tierna, incorporamos la harina y cocinamos durante 2 ó 3 minutos.
16. Seguidamente, añadimos el vino blanco y cocinamos durante 5 minutos.
17. Pasados los 5 minutos, añadimos el agua y mantenemos la sartén al fuego hasta que la salsa espese.
18. Vertemos el contenido de la sartén en el vaso de la batidora eléctrica y trituramos todos los ingredientes hasta obtener una salsa de textura fina y uniforme.
19. Servimos las albóndigas acompañadas de la salsa.