



ALBONDIGAS DE MERLUZA  
*en salsa verde*

Ingredientes para 4 personas:

para las albóndigas

800 gr de lomos de merluza

80 gr de miga de pan

1 huevo L

50 ml de leche

sal, pimienta negra y perejil

para la salsa:

600 ml de caldo de pescado

200 ml de vino blanco

2 cucharadas de harina

1 cebolla grande

1 diente de ajo

250 gr de gamba arroceras

120 gr de guisantes en conserva

Preparación:

Albóndigas:

Mojamos la miga de pan en la leche,  
reservamos.



Secamos y picamos la merluza. A mi personalmente me gusta cómo queda con la picadora, pero si a tí no...puedes picarla a cuchillo.

Colocamos en una ensaladera grande la merluza picada y añadimos: la miga de pan mojada en leche, el huevo, perejil y salpimentamos al gusto.

Formamos bolitas del tamaño deseado, pasamos por harina y freímos en una sartén con aceite. Retiramos y colocamos sobre papel de cocina para que absorba el exceso de aceite.

Para la salsa:

Picamos la cebolla y el ajo y los pochamos en una cazuela. Añadimos la harina y cocinamos durante 5 minutos. A continuación, añadimos el vino blanco y cocinamos durante 5 minutos más, para que se evapore el alcohol. Vertemos el caldo de pescado, las gambas, los guisantes y las albóndigas y cocinamos 15 minutos más. Espolvoreamos perejil y... a disfrutar!!!

[Con las zarpas en la masa](#)

