

Albóndigas de bacalao, blanquet y gazpachuelo

fácil

Ingredientes

Ingredientes para el sofrito:

- ½ pimiento rojo
- 1 cebolla pequeña
- 1 vaso de fumé de pescado
- 1 cucharón de tomate frito
- 1 cuchara sopera de mahonesa

Ingredientes para las albóndigas (para 2 personas):

- 500 g de lomos de bacalao salado
- 200 g de blanquet
- 3 rebanadas de pan del día anterior
- 1 huevo
- 1 cebolla mediana
- Cilantro fresco

Preparación

Preparación

Elaboración de la crema y sofrito:

- Pocha la cebolla y el pimiento hasta que queden transparentes.
- Añade el pimiento, con precaución de no quemarlo para que su sabor no quede amargo.

- Agrega el tomate frito.
- Deja cocinar 5 minutos, añade el fumé y deja cocinar otros 5 minutos.
- Corrige de sal y pasa por la batidora hasta que quede fino y con textura cremosa.

Elaboración de las albóndigas:

- Pica el bacalao, previamente desalado 24 h antes con 3 cambios de agua mínimo.
- Pica el blanquet en dados lo más pequeños posible.
- Ralla el pan.
- Agrega todos los ingredientes a un bol y amasa.
- Deja reposar una hora, bolea y reserva.
- Fríe las albóndigas en aceite de oliva a 160 grados.
- Retira el exceso de aceite con papel absorbente e introduce en la crema.
- Cocina 5 minutos a fuego lento.