



Albóndigas de merluza en salsa verde

Ingredientes 2-4 personas

300 g de Merluza limpia, sin piel ni espinas
Medio Diente de ajo o 1 cucharadita de ajo en polvo
Perejil fresco
1 Huevo
1 Cucharada de pan rallado
Sal
Pimienta
Aceite de oliva virgen extra

Para la salsa

Aceite de oliva virgen extra
1 Cebolla
1 Diente de ajo
100 ml de vino blanco
400 ml de caldo de pescado
1 Cucharadita de harina del tipo que sea
Perejil fresco
1 Hoja de laurel

Ingredientes 6-10 personas

450g Merluza limpia (sin piel ni espinas),
3/4 de Diente de ajo o 1 cucharadita y media de Ajo en polvo
Perejil fresco
2 Huevos
1 Cucharada y media de Pan rallado
Sal
Pimienta
Aceite de oliva virgen extra

Para la salsa

Aceite de oliva virgen extra
2 Cebollas
2 Dientes de ajo,
150ml de Vino blanco
600ml de Caldo de pescado
2 Cucharaditas de Harina
Perejil fresco
2 Hojas de laurel

Ingredientes 12-16 personas

600g de Merluza limpia (sin piel ni espinas)
1 Diente de ajo
3 Cucharaditas Ajo en polvo
Perejil fresco
3 Huevos
2 cucharadas Pan rallado
Sal
Pimienta
Aceite de oliva virgen extra

Para la salsa

Aceite de oliva virgen extra
2 Cebollas
2 Dientes de ajo
250ml de Vino blanco
900ml Caldo de pescado
4 cucharaditas Harina
Perejil fresco
3 Hojas de laurel

Preparación

Picamos la merluza en una procesadora y la aliñamos con el ajo y el perejil picados, el huevo, el pan rallado, sal y pimienta. Si la masa queda demasiado húmeda, añadimos un poquito más de pan rallado para poder manipularla y hacer las albóndigas, pero sin pasarnos, que no queden muy secas. Formamos las albóndigas, las doramos en una sartén con un poquito de aceite y las reservamos para añadirlas al

final. Para hacer la salsa, en una cazuela con aceite a fuego medio pochamos la cebolla y el ajo bien picados. Una vez tengan un tono dorado, añadimos el vino y esperamos a que se evapore el alcohol durante un minuto. Diluimos una cucharada de harina en un vaso de caldo de pescado y lo vertemos en la cazuela con la cebolla y el ajo. Removemos para deshacer los posibles grumos que pudieran quedar y añadimos el resto del caldo de pescado, un puñado de perejil picado y la hoja de laurel. Cocinamos la salsa destapada a fuego medio durante 5-7 minutos para que, poco a poco, se vaya reduciendo. Incorporamos las albóndigas a la cazuela y cocinamos todo junto 5 minutos más para que se terminen de hacer. Probamos, rectificamos de sal y pimienta y servimos con más perejil fresco picado.