

ALBÓNDIGAS DE BACALAO

Ingredientes:

200 gr. Bacacalo desmigado

Miga de pan

1 Huevo

Leche

Ajo

Perejil

Aceite

Sal

Harina



Preparación:

Se pica bien el perejil y el ajo. Se bate el huevo, se añade el bacalao desmigado, la miga de pan, el ajo y el perejil picado y se va añadiendo leche hasta que la masa esté lo suficientemente compacta. Con la masa se hacen bolitas del mismo tamaño, se pasan por harina y se fríen en abundante aceite. Ya están listas para tomar.

¡¡¡Qué aproveche!!!