



Dificultad:
Baja



Porciones:
24



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	397 Kcal
Proteínas:	22.2 g
Grasa Total:	18.6 g
Colesterol:	37.3 mg
H. de Carbono:	33.3 g
Fibra Dietética:	1,2 g
Sodio:	303 mg

ALBÓNDIGAS DE REINETA EN SALSA DE ALMENDRAS

Ingredientes

Para las albóndigas

3 Filetes de reineta limpios y bien fríos

1 Huevo removido

½ Taza de pan rallado

½ Taza de perejil cortado finamente

Sal y pimienta a gusto

1 Taza de harina

Aceite para freír

Para la Salsa

2 Cucharadas de aceite de oliva

2 Dientes de ajo cortados finamente (sin su centro)

¼ Taza de vino blanco

1 Taza de almendras molidas

1 Rebanada de pan de molde sin bordes

1 Tarro chico de crema NESTLÉ® (157 g)

Preparación

1.- Para las albóndigas de reineta, corta los filetes de pescado en trozos irregulares y procésalos con la ayuda de una 1-2-3 hasta molerlo completamente, en cada molienda que hagas agrega un poco de huevo para facilitar el proceso. Una vez listo, agrega el pan rallado con el perejil. Condimenta con sal y pimienta a gusto.

2.- Remueve hasta integrar bien y conseguir una mezcla unificada de textura firme. Toma pequeñas cantidades y dale forma con tus palmas obteniendo bolitas de 2 a 3 centímetros. Pásalas por harina y remueve para retirar sus excesos. Luego fríelas introduciéndolas cuidadosamente en abundante aceite caliente a temperatura optima (no muy caliente) una vez cocidas y doradas retíralas del aceite y déjalas sobre un papel absorbente.

3.- Para la salsa, calienta en una sartén el aceite de oliva a fuego medio y dora levemente los ajos cortados finamente, luego agrega las almendras y de inmediato el vino blanco, cocina solo unos segundos y agrega la rebanada de pan sin bordes y espera a que se hidrate con el líquido de la sartén. Retira de la sartén y procesa con la ayuda de una mini pimer para obtener una mezcla unificada.

4.- Agrega el tarro de crema NESTLÉ® y remueve. Vuelve a la sartén, condimenta con sal y pimienta a gusto y calienta sin que hierva. Una vez lista sírvela de inmediato con las albóndigas calientes.

