



<https://www.mepillasquisando.com>



1074 - GUISO DE ALBÓNDIGAS DE CABRACHO



INGREDIENTES:

400 gr. de Cabracho.
100 gr. de pulpa de Tomate.
150 gr. de Guisantes.
1 Cebolla.
1 Zanahoria.
2 Huevos.
2 Dientes de Ajo.
Miga de pan
 $\frac{3}{4}$ de L. de Caldo de Pescado.
10 cl. de Crema de Leche.
Perejil y hierbas frescas
Harina, Sal, Aceite de oliva y Pimienta.

ELABORACIÓN:

Limpiamos y descarnamos el cabracho y lo mezclamos con un poco de perejil, los huevos y la miga de pan, salpimentamos, hacemos las albóndigas con la mezcla, las enharinamos y freímos en una cazuela, reservamos. En el mismo aceite sofreímos la cebolla, la zanahoria cortada y el ajo picado. Cuando la cebolla esté dorada, añadimos la pulpa de tomate, un poco de perejil y dejamos hervir. Añadimos el caldo de pescado y, cuando empiece a hervir dejamos cocer durante 10 minutos, incorporamos los guisantes y las albóndigas de cabracho y lo dejamos cocer todo durante 5 minutos más.

<https://www.mepillasquisando.com>