
Receta de Albóndigas De Calamar En Salsa

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo esta receta de Albóndigas de Calamar en Salsa, espero que os gusten y así aprovecháis para que los más peques, y los no tanto, tomen algo pescado.

Ingredientes

- Anillas de calamar (300grs.)
- Huevos (dos o tres)
- Pan rallado
- Harina
- Perejil y ajo
- Sal y Pimienta
- Aceite de oliva
- Caldo de pescado (medio litro aproximadamente)
- Sofrito de tomate casero (unos 300grs.)

Modo de Preparación

1. Picar las anillas de calamar y ponerlas en un bol junto con los huevos batidos, un poco de perejil y ajo picado, un poquito de pimienta negra y pan rallado
2. Mezclar bien todo que quede una masa blandita
3. Formar bolitas y rebozar en un poco de harina y luego en pan rallado, freír en aceite de oliva bien caliente durante unos tres minutos y reservar en una fuente
4. En una cacerola, poner el caldo de pescado y el sofrito de tomate y cuando comience a hervir bajar el fuego y echar las albóndigas, dejar cocer a fuego medio unos 20 minutos
5. Podéis acompañar de unas patatas fritas partidas en cuadraditos y quedan de lujo!!!!