



ALBÓNDIGAS DE BACALAO

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 400 g de bacalao salado remojado
- 120 g de salsa de tomate en conserva
- 20 g de harina de trigo
- 20 g de pan rallado
- 2 unidades de huevo entero
- 80 g de aceite de oliva

LA PREPARACIÓN

- Desmenuzar el bacalao y ponerlo en un bol con un poco de tomate y el pan rallado. Salar ligeramente y mezclarlo bien, formando las albóndigas.
- Batir el huevo.
- Rebozar las albóndigas en harina y huevo. Freír en abundante aceite caliente.
- Servir acompañadas de salsa mayonesa o salsa de tomate.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 8 g	Grasas 26 g
Kcal 348	Proteínas 20.3 g