

Bolitas de pescado.

Ingredientes:

600 gramos de pescado sin piel ni espinas (yo usé merluza, puede ser también curvina)

12 palitos de surimi.

1 cebolleta entera incluida la parte verde (sustituir por 1 cebolla y un tallo de cebollín)

2 cucharadas de ajo triturado.

1 huevo.

Unas hojitas de perejil fresco.

Aceite de oliva virgen extra.

20 gramos de mantequilla.

Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

- Cortar la cebolleta o cebolla en cubitos pequeños.
- Cortar también la parte verde o el cebollín.
- Cortar en trozos el pescado y los palitos de surimi.
- En una sartén saltear la cebolleta con un poco de aceite de oliva virgen extra y un poco de mantequilla.
- Agregar la parte verde, el ajo, el perejil, sofreír hasta que los ingredientes estén suaves.
- Agregar el pescado en el multi picador y tritularlo hasta formar una pasta.
- Hacer el mismo procedimiento con los palitos de surimi.
- Colocar el pescado y el surimi en un bol, agregar los vegetales sofritos, un huevo y sal y pimienta al gusto.
- Mezclar todo muy bien hasta formar una pasta.
- Con una cuchara para helado ir formando las bolitas.
- Colocarlas sobre una bandeja para hornear, pintarlas con aceite de oliva.
- Hornearlas de 15 a 20 minutos a 180° C / 350° F hasta que estén doradas.
- También se pueden freír en aceite o en el freidor de aire.