

Lista de ingredientes para la receta Albóndigas de Congrio

Albóndigas de congro

- Congrio 2 Filetes
- Huevo 1 Unidad
- Sal y Pimienta A gusto
- Pan Rallado 2 cdas.
- Perejil 1/2 Taza

Fondo de pescado

- Mejillones 5 Unidades
- Ajos 2 Diente
- Pimienta A gusto
- Vino Blanco 1 Vaso
- Cabeza de Conigrio 1 Unidad
- Almejas 5 Unidades
- Echalottes 2 Unidades
- Zanahoria 1 Unidad
- Perejil 3 Ramas

Guarnición

- Papas 1 Unidades
- Fondo de pescado reservado Cantidad necesaria
- Tiras de cebolla de verdeo blanqueadas 4 Unidades
- Zucchini 1 Unidad
- Zanahoria 1 Unidad

Varios

- Romero fresco 1 Rama
- Aji verde picado 2 cdas.
- Camarones 20 g
- Harina Cantidad necesaria
- Colitas de gambas 20 g
- Perejil crespo picado 1/2 Taza