Albóndigas de pescado



Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Chile: 1 Unidad
Curry amarillo en polvo: 1 cda
Jengibre fresco: 1 Cantidad deseada
Merluza: 300 g
Leche de coco: 1 L
Cilantro fresco picado:
Harina de trigo: 1 Pizca
Sal:
Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Llevamos una cazuela al fuego a temperatura media-alta y vertemos la leche de coco y un chorrito de agua
- Luego, añadimos el *curry* y dejamos cocinando
- Cuando haya roto el hervor, removemos hasta integrar todos los ingredientes.
- Mientras tanto, cortamos la merluza y la pasamos a un bol grande.
- Pelamos y cortamos muy finamente el *jengibre* y lo incorporamos al bol de la merluza
- Luego, añadimos sal, *cilantro* picado y finalizamos ligando con una pizca de *harina*.
- Mezclamos bien hasta que los ingredientes estén integrados.
- A continuación, formamos las bolitas con las manos aplastando ligeramente para que no nos queden huecos y no se nos desmonten las albóndigas
- Una vez formadas, las echamos a la cazuela con el *curry* y la leche de coco.
- Subimos la temperatura del fuego y cocinamos en cazuela sin tapar durante 5 minutos aproximadamente.
- Cortamos una punta de *chile* en rodajas finas con cuidado sin llegar a las semillas
- Reservamos.
- Emplatamos cubriendo nuestras albóndigas con un poco de *cilantro* picado, unas rodajitas de *chile* y un chorrito de aceite de oliva.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/albondigas-de-pescado-3