

Albóndigas de Pescado en Caldo con Membrillo



Ingredientes

Albóndigas

Cebolla finamente picada: 1/4 unidad

Huevo: 1 unidad

Limón para su jugo: 2 Unidades

Sal y Pimienta: c/n

Hierbabuena: 1 Rama

Cilantro: 1 Rama

Mantarraya: 300 Gramos

Caldo

Agua: 2 Litros

Cebolla: 1/2 unidad

Dientes de ajo: 2 Unidades

Manteca De Cerdo: 1 cda

Chayote: 1 unidad

Jitomate bola sin piel: 2 Unidades

MEMBRILLO: 1 unidad

Preparación de la Receta

Caldo

- Sofreír en *manteca* caliente la *cebolla* y *ajo* picados hasta *acitronar*
- Agregar el *jitomate* previamente picado y cocinar por unos cuantos minutos.
- Verter el agua e incorporar el *chayote* pelado y cortado en rebanadas, así como el membrillo descorazonado, también en rebanadas.

Albóndigas

- Previamente cocer la carne de mantarraya en agua hirviendo con sal al gusto

- Cocinar por 15 minutos
- Sacar del agua, desmenuzar y reservar.
- Mezclar la carne de mantarraya ya desmenuzada con el *cilantro*, *hierbabuena* y *cebolla* finamente picados ; *sazonar* con sal al gusto.
- Añadir a la mezcla el *jugo* de 2 limones, *huevo* y pimienta negra molida
- Formar bolitas para las albóndigas
- *Blanquear* o pochar en el caldo caliente por 3 minutos y retirar

Montaje

- Colocar las albóndigas en un plato hondo y posteriormente verter el caldo caliente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/albondigas-de-pescado-en-caldo-con-membrillo>