

Albóndigas de Pescado en Salsa de Coco

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Albóndigas

Cebolleta: 1 unidad

Harina: 2 cdas

Lima para su jugo: 1/2 unidad

Pescado Blanco: 400 Gramos

Sal y Pimienta: c/n

Yema de huevo: 1 unidad

Calamares medianos: 2 Unidades

Jengibre fresco rallado: 1 cda

Pan Rallado: 3 cdas

Salsa De Pescado: 3 cdas

Aceite De Oliva: c/n

Salsa

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Cebolla picada finamente: 1 unidad

Dientes de ajo picados: 2 Unidades

Judías verdes: 12 Unidades

Pasta de curry amarillo: 1 cdta

Sal: c/n

Sambal oelek o chile en polvo: 1 cdta

Chile rojo para decorar: c/n

Jengibre Picado: 1 cda

Leche de coco: 1 Litro

Pimiento verde cortado en cubitos: 1 unidad

Salsa De Pescado: 2 cdas

Tomates pelados y cortados en cubos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Picar muy fino el pescado, los calamares y la cebolleta y mezclar con el *jengibre*, la salsa de pescado, sal y pimienta y el *zumo* de lima.
- Pasar la mezcla a un bol y añadir la yema y el pan rallado poco a poco hasta conseguir una masa con la que se puedan formar bolas
- Formar las albóndigas y pasarlas por *harina*.
- Freír en abundante aceite caliente.
- Reservar.

- En una *cacerola*, calentar el aceite.
- Añadir la *cebolla*, los ajos picados y el *jengibre* y rehogar.
- Añadir la pasta de *curry* amarillo, los pimientos picados y los tomates y freír lentamente.
- Añadir la salsa de pescado el *sambal oelek*, la leche de coco y las judías verdes y cocinar hasta que hierva.
- Poner entonces las albóndigas y dejar cocer 10 minutos hasta que las albóndigas estén blandas.
- Rectificar de sal y pimienta.
- Servir con un poco de *chile* rojo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/albondigas-de-pescado-en-salsa-de-coco>