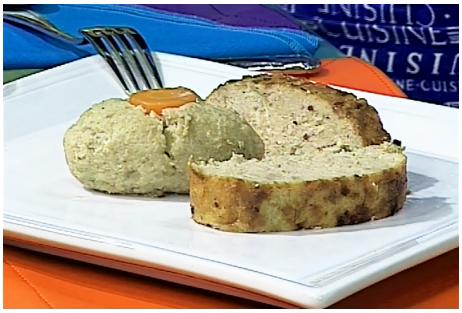
elGourmet

Guefilte fish



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Huevos: 6 Unidades
Boga: 250 g
Trucha: 250 g
Azucar: 1 cdita.
Dorado: 250 g
Sal y Pimienta: A gusto
Matge meil: 500 g
Merluza: 250 g

Bechamel espesa

Nuez Moscada: 250 A gusto

Caldo

Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Cabezas y espinazos de pescado: 500 g
Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Pele la *cebolla* y pique finamente
- En una sartén con aceite rehogue la *cebolla*.
- Bata ligeramente los huevos
- Pique la carne de los pescados.
- En un bowl mezcle el pescado con un poco de matge meil y la *cebolla* rehogada.
- Agregue poco a poco matge meil y finalmente los huevos y un poco más de matge meil hasta formar una mezcla homogénea.
- Condimente con sal, pimienta y azúcar.
- Tome una pequeñas porción de masa y forme una esfera.
- Cocine en el caldo para probar la consistencia.
- Finalmente forme las albóndigas y cocine en el caldo hirviendo durante 1 hora.

- Si lo desea puede formar un pan y cocinarlo en el horno

Caldo

- Corte la *zanahoria* en rodajas.
- Pele la *cebolla* y corte en aros.
- Reserve la cáscara.
- En una *cacerola* con agua y la cáscara de *cebolla* cocine las cabezas y espinazos de pescado, la *cebolla* y la *zanahoria*.
- Condimente con sal y pimienta.

Armado

- Cuando las albóndigas estén cocidas tome una *rodaja* de *zanahoria* y disponga en su superficie.

Presentación

- Sirva el guefilte fish en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/guefilte-fish-2