

# 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>