

PATATAS CON CHOCO



Ingredientes:

- ✓ Aceite de Oliva Clásico La Masía.
- ✓ 1 choco limpio de unos 400 grs.
- ✓ 400 ml de caldo de pescado.
- ✓ 200 ml. de vino blanco.
- ✓ 200 grs. de pan duro.
- ✓ 4 dientes de ajo.
- ✓ Perejil.
- ✓ 1 huevo.
- ✓ Sal.
- ✓ Pimienta.
- ✓ Harina.
- ✓ 1 cebolla.
- ✓ 2 zanahorias.
- ✓ Laurel.
- ✓ Azafrán.

Preparación:

- Paso 1** Troceamos el choco limpio e introducélo en la picadora junto con los 4 dientes de ajo pelados, el perejil, el pan a trozos, el huevo, sal y pimienta. Trituramos sin dejarlo demasiado batido.
- Paso 2** Moldeamos las albóndigas, las rebozamos en harina y las freímos hasta que estén doradas en una sartén con Aceite de Oliva Clásico La Masía. Reservamos.
- Paso 3** Para la salsa, calentamos el caldo de pescado. Añadimos las zanahorias peladas y troceadas, el laurel y un poco de azafrán. Cocemos hasta que las zanahorias estén tiernas (20-25 minutos). Trituramos con la batidora. En una cazuela, vertemos el aceite de haber frito las albóndigas y añadimos la cebolla picada. Pochamos e incorporamos el vino blanco. Llevamos a ebullición para que se evapore el alcohol y añadimos el caldo con las zanahorias trituradas. Rectificamos de sal, dejamos que hierva y añadimos las albóndigas fritas, dejándolas cocer 15-20 minutos para que reduzca la salsa y se terminen de hacer.

Notas: _____
