

LA RECETA

ESICIA (albóndigas de langosta)

CULTURA

28_08_2021



Ingredientes para 2 personas

1 cola de langosta limpia y licuada en trozos grandes

1 cebolla finamente picada

2 dientes de ajo, triturados en puré

1 manojo de perejil picado

1 rebanada de pan remojado en leche y exprimido

1 taza de pan rallado

2 huevos

1 taza de harina

1 vaso de aceite de oliva para freír

Sal y pimienta negra

Salsa de acompañamiento

1 taza de mayonesa

Unas ramitas de eneldo o de perejil

El jugo de medio limón

Preparación

Preparar la salsa de acompañamiento: mezclar la mayonesa con el jugo de limón y el eneldo. Colocar en el frigorífico hasta que esté listo para servir las albóndigas.

Poner la cebolla y el ajo en dos cucharadas de aceite de oliva y dorarlos. Agrega la langosta licuada y cocinar por un minuto. Retirar del fuego y dejar enfriar.

Batir uno de los dos huevos y añadirlo a la masa. Agrega el perejil picado, sal y pimienta. Mezclar bien. Agrega 4 cucharadas de harina y mezcla. Si la mezcla está demasiado blanda, agregue un poco de harina.

Formar bolas redondas, pasarlas por la harina restante, el huevo restante y luego el pan rallado.

Freír en aceite caliente durante dos minutos o hasta que estén doradas. Colocarlas sobre papel absorbente.

Servir las albóndigas calientes acompañadas de la salsa fría.

Se pueden servir como aperitivo en brochetas de madera o como plato acompañado de una ensalada verde.

Para esta receta también puedes utilizar otro pescado hervido (salmón, lubina, merluza) o camarones.