ALBÓNDIGAS DE BACALAO CON REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ

INGREDIENTES

40 g de aceite de oliva virgen extra
50 g de miga de pan blanco
2 dientes de ajo
3-4 ramitas de perejil fresco (solo las hojas)
120-130 g de gambones crudos pelados (sin intestinos)
400 g de lomos de bacalao desalado (sin piel ni espinas) en trozos
1 huevo
20 g de leche
2 pellizcos de sal
300 g de cebolla
200 g de vino Pedro Ximénez
300 g agua
1 pellizco de pimienta molida

PREPARACIÓN

1. Unte con aceite el recipiente y la bandeja Varoma. Reserve.
2. Ponga en el vaso la miga de pan, el ajo y el perejil y triture **20 seg/vel 10.**
3. Añada los gambones, el bacalao, el huevo, la leche, y 1 pellizco de sal. Trocee **15 seg/vel 5.** Con las manos untadas en aceite, forme las albóndigas y colóquelas en el recipiente y la bandeja Varoma. Tape el Varoma y reserve. Lave el vaso.
4. Ponga en el vaso el aceite y la cebolla. Trocee **2 seg/vel 5** y sofría 8 min/Varoma/vel1.
5. Añada el vino y programe **2 min/Varoma/vel1** sin poner el cubilete para que evapore el alcohol
6. Incorpore el agua, la sal y la pimienta. Triture **15 seg/ vel 10** y programe **15 min/varoma/vel1.**
7. Sitúe el Varoma en su posición y programe **15 min/varoma/vel1**. Retire el Varoma. Ponga las albóndigas en una fuente honda y vierta encima la salsa del vaso. Sirva con guarnición de arroz blanco, patatas fritas, cuscús, etc….