# Albóndigas de bacalao



Mandonguilles  d’abaetxo
Que ricas las mandonguilles  d’abaetxo como las llamamos aquí en Valencia. Hoy toca receta familiar de albóndigas de bacalao, probablemente haya tantas versiones como familias que las hacen . Hoy os contamos la nuestra. La publique hace unos días en Instagram , y hay que ver si ha gustado, más de 200 personas se la han guardado.

Realmente las solemos hacer con migas de bacalao en salazón ,

principalmente el inglés y después ya vamos desmigando . Otro día pondré ese procedimiento, un poco diferente.

Hoy vamos a contar una versión mucho mas rápida para preparar las albóndigas , pero con migas de bacalao ya desalado , a las que no hay que hacer mas que desmigar un poco y dejar trozos , lo mas uniformes posibles , para que después su textura en boca sea agradable. Resultan un poco más suaves que las tradicionales que solemos hacer en ocasiones , pero a mi hijo , que es un fan de les mandonguilles , encantado ha quedado.

Os pongo cantidades , que si no las hacéis muy grandes os saldrían unas 32. Yo hoy las he preparado gigantes y me han salido la mitad. Es una receta ideal para hacer en familia, con los niños , que a ellos les gusta formar bolitas.

No llevan masa de rebozado , se pasan por clara de huevo bien batida y directamente a freír. Eso si, que el aceite esté bien limpio, a temperatura y hacerlas por tandas.

Por ultimo decir que como es tradición en el pueblo de mi marido , las hacemos con harina de almendras, que son almendras molidas , que la podéis encontrar en la sección de repostería. Como ingrediente opcional , que hay ocasiones que se lo añado , son los piñones.

Vamos con los ingredientes y el paso a paso de la receta de estas albóndigas de bacalao.

**INGREDIENTES:**

- 250 gr de bacalao desalado , en migas
- 800 gr de patatas , variedad monalisa
- 2 dientes de ajos
- perejil al gusto
- 50 gr de harina de almendras
- 3 huevos
- Opcional , los piñones

**PREPARACIÓN:**

Paso 1 :

Lavar las patatas y hervirlas con piel hasta que estén blandas .

Mientras se hierven podemos hacer el picadillo de ajo y perejil en un mortero, que reservaremos para la mezcla.

Y las migas del bacalao , las vamos troceando o desmigando de forma regular.

Paso 2:

Con el mismo palo del mortero , o con un tenedor vamos machacando las patatas ya sin piel , y le agregamos el bacalao desmigado , el picadillo de ajo y perejil y la harina de almendras. si queremos añadir los piñones , es el momento.

El bacalao como está desalado va en crudo , no lo vamos a hervir ni nada , porque ya se hará al freír.

- 

Incorporamos las 3 yemas de huevo, una clara y formaremos una masa de patatas con bacalao.

El resto de las claras las batimos bien , porque iremos formando albóndigas , del tamaño que queramos y pasándolas por las claras.

Por ultimo queda freírlas en abundante aceite caliente y por tandas. Si no queremos utilizarlas todas , lo mejor es congelar e ir sacando , según las necesidades.

Freírlas y dejar con papel de cocina , para que se quede perfectas y bien escurridas de aceite.

Aquí en Valencia , se suelen acompañar con all i oli , pero eso ya va gustos. En casa a veces van como entrante y otras veces como segundo.

Lo mejor , es disfrutarlas.



Albóndigas de bacalao