Glow Bone



PLATOS PRINCIPALES

Albóndigas de sepia y coquinas

4 raciones

Ingredientes

ALBÓNDIGAS

- Sepia bien picadita
- Ajo confitado
- Huevo
- Pan rallado
- Perejil
- Sal y pimienta

SALSA

- Cebolla
- Tomate frito
- Vino blanco
- Caldo de pescado
- Coquinas
- Ralladura de limón

Elaboración

ALBÓNDIGAS

1. Mezclamos todos los ingredientes de las albóndigas, les damos forma y las doramos

SALSA

2. Pochamos la cebolla, añadimos el tomate y el vino blanco y dejamos que evapore
3. Incorporamos el caldo de pescado y dejamos reducir

MONTAJE

4. Añadimos las albóndigas para que terminen de hacerse en la salsa y, al final, las coquinas hasta que se abran
5. Terminamos con perejil y ralladura de limón

RECOMENDACIONES

Prepara pan, porque esta salsa no se puede dejar en el plato.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone

cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone