

Recetas cocinadas y horneadas en la Casa Las almas

Bola hecha a base de pan



Ingredientes para 4 personas

Una y media barra de pan dos días	
Leche tibio	200 ml
Huevos medios	3
Mantequilla	10 gramos
Cebolla mediana	1
Perejil	1/2 manojo
Apio levístico	1 Cuchara
Hierbas proveniales	1/2 Cucharadita
Mostaza suave	1 Cuchara
Sal	
Pimienta tricolor del molino	
Nuez moscada	
Pan rallado si es necesario	

Preparación

1. Cortar el pan en rebanadas finas, poner las rebanadas de pan en un bol y verter la leche tibia sobre ellas. Dejar en remojo durante unos 30 minutos.

Mientras tanto, bata los huevos con el perejil, el levístico y las hierbas. Calentar la mantequilla en una sartén y rehogar la cebolla picada hasta que esté transparente. Cuando el pan haya absorbido la leche, añadir la mezcla de huevos y las cebollas. Añadir la mostaza, una cucharadita de sal y pimienta molida y una pizca de nuez moscada. Ahora amasa bien esta mezcla hasta que todo esté uniformemente mezclado. Si la mezcla está demasiado blanda, añadir un poco de pan rallado. Si es necesario, volver a sazonar con sal, pimienta y nuez moscada.

2. Dar forma a las bolas de masa con las manos mojadas.
3. Poner una olla grande de agua a hervir, añadir sal y colocar las bolas en el agua hirviendo. Reduzca el fuego y deje que las bolas se cocinen a fuego lento durante unos 20 minutos. Cuando las bolas flotan en la parte superior y giran al pincharlas, están listas.
4. Sacar las bolas con un cucharón y dejarlas escurrir.

Mucha diversión al cocinar, y bon provecho