

Receta de Rollo De Bonito Con Salsa

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, desde este Blog de Recetas de RT, quiero desearos a tod@s unas Felices Fiestas y un Próspero año 2014, que en vuestros hogares reine la paz y el amor y que todos vuestros sueños se hagan realidad, para hoy os dejo esta rica receta que seguro que os gustará. Â

Ingredientes

- Bonito del norte (750grs)
- Jamón en lonchas (150grs)
- Huevo (uno cocido)
- Huevos crudos (dos)
- Perejil picado
- pimienta negra
- Ajos (dos dientes)
- Pan rallado (sobre 200grs)
- Harina
- Vino de manzanilla (un vasito)
- Aceite de oliva
- Sal
- Huevo batido para rebozar (uno)
- Para la salsa:
- Cebollas (dos medianas)
- Pimiento (uno verde)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Harina (una cucharada)
- Caldo de pescado (dos vasos)
- Vino manzanilla (un vasito)
- Perejil y Sal

Modo de Preparación

1. Preparar el rollo, con estas cantidades hay para hacer dos, en un bol picar el bonito en trocitos y añadir el jamón picadito muy fino, los huevos, el pan rallado, el perejil, los ajos picados, un poco de pimienta negra, el huevo cocido troceado, la sal y el vino
2. Añadir el pan rallado poco a poco hasta conseguir una masa consistente
3. Dividir la masa en dos partes y darle forma de rollo, pasarlo por harina y huevo batido y freír en abundante aceite caliente, procurando que quede dorado por los dos lados, sacarlos y reservar

Rollo De Bonito Con Salsa

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

4. En el aceite de freír los rollos, echar las cebollas cortadas, el pimiento troceado, los ajos y el perejil picados, dejar que se poche bien y añadir una cucharada de harina, dejar un rato removiendo de vez en cuando
 5. Añadir el vino, dejar que evapore un rato, echar el caldo de pescado y cuando hierva, incorporar los rollos a la salsa y dejar unos 30 minutos a fuego bajo
 6. Cuando estén hechos dejar enfriar y cortar en lonchas
 7. Pasar la salsa por la batidora y servirla acompañando a los rollos troceados y... buen provecho!!!
-