

Albóndigas de Choco



Las **albóndigas de choco** son muy conocidas por toda Huelva y es un manjar que no debes dejar de probar.

Ingredientes

- 1/2 kilo Choco
- Pan rallado
- 2 Huevos
- Cebolla
- Perejil
- Ajo
- 1 caldo de pescado
- Sal y Pimienta
- Vino blanco
- Agua

Preparación

Después de dejar limpio el choco, lo troceamos y lo picamos en la picadora junto al ajo y el perejil, para que queden trozos pequeños.

Mezclar la masa del choco ya preparada la con los huevos batidos, pan rallado, una pizca de sal y pimienta. Y ahora es el momento de hacer las albóndigas que las pasaremos por un poco de pan rallado y harina, para posteriormente freír en una sartén con aceite de oliva. Dejar que se fríen hasta que queden doraditas.

Mientras, iremos pochando en una cazuela la cebolla junto con un diente de ajo, a lo que después le añadiremos las albóndigas y un chorreón de vino blanco, la pastilla de caldo y agua hasta cubrir las albóndigas. Dejar cocer hasta que veamos que al pincharlas estén en su punto, tiernas, para que queden jugosas.

Y ya lo que nos queda es degustarlas con mucho pan para mojar en la salsa.