



## ALBÓNDIGAS DE PESCADO

### Ingredientes:

- 2 tazas de puré de tomate (500 ml)
- 1 taza de agua (250 ml)
- 1 cucharada de consomé de pollo
- 750 g de filete de pescado blanco cocido y desmenuzado
- 1 huevo
- 4 cucharadas de pan molido
- 1 taza de arroz cocido
- 1/2 taza de harina

### Procedimiento:

1. Licúa el puré de tomate con la taza de agua y el consomé, cocina la salsa por 10 minutos.
2. Mezcla el pescado con el huevo, el pan molido y el arroz. Forma las albóndigas y pásalas por la harina agrégalas al caldillo de puré y deja cocinar por 5 minutos a fuego bajo. Sirve.

**Tiempo de preparación:**

25 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4