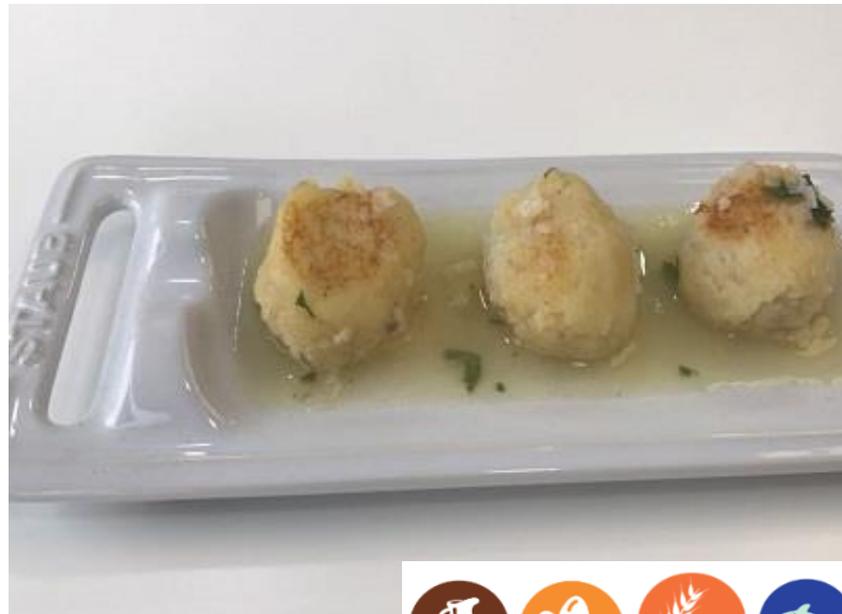


# RecetaKA

## CHULAS DE PESCADO BLANCO

**Ingredientes para 4 personas:** 400 g de pescado (cocido, frito o guisado) / 800 g de patatas / 2 huevos / 60 g de mantequilla / 1 dl de leche / 20 g de harina / 2 dl. de caldo de pescado / 1 cebolla / 1 dl. de vino blanco seco / perejil / sal / pimienta / nuez moscada / aceite de oliva/ 200 g de harina para rebozar



### Elaboración

1. Quitar las piel y las espinas del pescado. Picarlo y sofreírlo
2. Pelar las patatas, cortarlas y cocerlas unos 15 o 20 minutos. Seguidamente pasarlas por el pasapurés.
3. Poner en un bol el puré, añadir la leche, la mantequilla y el picadillo de pescado, mezclándolo todo muy bien.
4. A continuación incorporar los huevos, mezclándolos de uno en uno. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Mezclar bien
5. Con la masa preparada, formar unas bolas (como las albóndigas). Pasarlas por harina y freírlas en aceite abundante, para que queden bien doradas.
6. Reservar en una cazuela. En la misma sartén, con un poco del aceite sobrante, rehogar la cebolla picada, espolvorear con harina, y dejar dorar.
7. Añadir el caldo caliente. Sazonar y agregar el vino blanco. Cocer a fuego lento durante 10 minutos y verterlo en la cazuela de las chulas (bolas).
8. Poner la cazuela a fuego suave y cocer unos minutos, para que cojan el sabor de la salsa. Espolvorear con perejil picado.
9. Mover la cazuela, de vez en cuando, para que no se agarren en el fondo.

*Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños*

