

# BOLITAS DE PESCADO

## fritas suavemente estilo asiático

### Preparación:

- Lave el cilantro, arranque las hojas y píquelas muy finas. Pele el jengibre y el ajo y tritúrelo fino junto con el pescado en una trituradora.
- Mezcle la masa de pescado con el cilantro, el huevo y 1 c. s. de fécula y salpimiente.
- Ponga el aceite en la olla del AutoCook. Deje la **tapa abierta**. Seleccione el programa **Freír suave** y la opción **Medio** y ajuste 25 minutos en el temporizador. Pulse el botón de **Inicio**.
- Ponga el resto de la fécula en un plato hondo. Mientras se calienta el aceite, haga bolas de la masa de pescado del tamaño de una nuez con las manos húmedas, páselas por la fécula, sacúdalas y colóquelas sobre un trozo de papel vegetal.
- Tras el periodo de calentamiento, es necesario confirmar el programa, de nuevo, pulsando Inicio. El aceite estará suficientemente caliente. Enganche el asa de la cesta de fritura. Coloque la cesta en la olla del AutoCook.
- Deslice las bolitas de pescado en el aceite por raciones y fríalas suavemente con la **tapa abierta** unos 10-12 minutos hasta que se doren. Retire el asa durante el proceso de fritura, ya que podría calentarse y quemar.
- Saque las bolitas del aceite con la cesta de fritura y escúrralas sobre varias capas de papel de cocina. Antes de freír suave la siguiente ración, primero coloque las bolitas en la cesta y luego vuelva a colocar la cesta en la olla del AutoCook.
- Sirva las bolitas de pescado con salsa de chile dulce.

### Ingredientes:



### Consejo de Bosch:

Si desea que queden más crujientes, simplemente prolongue el tiempo de fritura.

### RACIONES: 6

**Programa:** Freír suave medio

**Calorías por ración:** 321 kcal

**Tiempo de cocción (sin precalentamiento):**

AutoCook - 25 min.

AutoCook Pro - 25 min.

