

Albóndigas nórdicas en salsa de Raiforte, Noruega. [Navidad Worldwide

Noruega es un país del norte de Europa con una historia apasionante. Su cocina tradicional, a la que pertenecen estas albóndigas nórdicas, está basada sobre todo en las materias primas de sus costas y montañas. Como sabemos sus paisajes son maravillosos y es un lugar del mundo que uno desea visitar alguna vez en su vida y poder admirar toda esa belleza. Así que probar sus recetas en nuestra propia cocina ha sido todo un honor y una experiencia muy rica que volveremos a repetir. Esperamos que os guste y que preparéis estas sabrosas albóndigas.

Ingredientes

500 g de pescado fresco (bacalao y merluza, mitad de cada uno)

2 litros de agua

El zumo de 1 limón

2 rebanadas de pan sin corteza

1 cucharadita de sal

2 cebollas

2 hojas de laurel

6 cucharadas de harina

2 cucharadas de alcaparras

3 huevos

6 cucharadas de crema de leche

1 cucharadita de nuez moscada

1 cucharadita de pimienta recién molida

4 cucharadas de mantequilla

2 cucharadas de Raiforte rallado (es un rábano muy picante), si no lo encontráis le podéis poner Wasabi.

Preparación de las Albóndigas nórdicas

Limpiamos el pescado y reservamos las cabezas y las espinas, que nos servirán para hacer un caldo.

A continuación, ponemos a hervir el agua y añadimos las cabezas y las raspas, la sal y el laurel. Lo hervimos durante 15 minutos. Después, lo colamos y reservamos.

Ponemos el pescado en una fuente y lo rociamos con el zumo de limón y le añadimos sal. Remojamos el pan en un cuenco con un poquito del caldo que hemos hecho. Pelamos las cebollas y las cortamos en cascos. A continuación, pasamos por la picadora el pescado, la cebolla, las alcaparras y el pan escurrido.

En un bol mezclamos lo que hemos picado con los huevos, la nuez moscada, la pimienta, 3 cucharadas de harina, la crema de leche y conformamos una masa. Después, vamos haciendo con ella las albóndigas, tal como se ven en la foto.

Una vez hechas todas las albóndigas las pasamos por harina y las hacemos a la plancha con la mantequilla, en este punto hay que tener cuidado con el fuego, porque si lo ponemos muy fuerte se nos quemarán por fuera y se quedarán crudas. De modo, que hay que controlar el grado al que ponemos la plancha o sartén. Una vez hecho esto, las vamos echando en el caldo que habremos puesto a hervir, y las herviremos durante 5 minutos.

Preparación de la salsa de raiforte

En este momento vamos a preparar la deliciosa salsa. En una cazuela ponemos 2 cucharadas de mantequilla y tostamos la harina. La vamos desliando poco a poco con parte del caldo donde hemos hervido las albóndigas. La idea es que quede una salsa clarita, como se ve en la foto. Le añadimos el raiforte rallado.

Por último, montamos la fuente de servir en la que pondremos las albóndigas escurridas del caldo a las que rociaremos la salsa recién hecha. Y ya se podría servir a los comensales. Es aconsejable tener preparada una buena barra de pan para mojar en esta deliciosa salsa mientras se degustan unas albóndigas nórdicas de primera :-)

Si te ha gustado esta receta del norte de Europa, te recomendamos también nuestros Mejillones belgas.