

BOMBA DE LA BARCELONETA

INGREDIENTES (4 unidades):

340 g de patatas variedad 'kennebec'
40 g de carne mixta (cerdo/ternera) picada
Un poco de cebolleta rallada
Un chorrito de vino blanco
1 huevo batido
1/2 cucharada de harina de trigo
Pan rallado
Aceite de oliva virgen extra
Pimienta, Sal

Para la salsa alioli:

50 ml de leche (algo más para conseguir una textura ligera)
100 ml de aceite de girasol
1 ajo , Unas gotas de limón , Sal

Para la salsa brava:

15 ml de aceite de oliva virgen extra
90 ml de caldo de pollo (o de cocido)
3 g de pimentón dulce de la Vera
3 g de pimentón picante de la Vera
10 g de harina de trigo , Sal



ELABORACIÓN:

Para la bomba:

En un cazo con abundante agua, cuando rompa a hervir salar ligeramente y añadir un par de patatas medianas. Cocer a fuego medio - alto a 50 minutos, es cuestión de pinchar el centro de la patata con un cuchillo y comprobar si están cocidas.

Preparar la carne, que es también parte del relleno de la bomba. Salpimentar 40 gramos de carne mixta de cerdo y ternera picada. En una sartén echar un chorrito de aceite de oliva virgen extra, y rallar una poca de cebolla. Lo de rallarla en lugar de picarla es porque no queremos encontrarnos tropezones.

Sofreír e incorporar la carne. Sofreír la carne a la vez que la chafamos con una cuchara, la idea es que quede muy suelta. Una vez que esté bien sofrita echar un chorrito de vino blanco y dejar a fuego medio bajo hasta que haya reducido totalmente. Una vez lista, echamos en un plato y dejamos enfriar.

Pelar las patatas una vez frías y chafar con un tenedor, en total tenemos 340 g de patata, importante no pasar por un pasapuré. Echar 1/4 de cucharada de harina y 4 cucharadas de huevo batido. Mezclar bien e incorporar la carne. Mezclar nuevamente a la vez que vamos chafando con el tenedor. Una vez lista la masa, damos forma a las bombas, no es más que una croqueta redonda gigante. Pasar las bombas por huevo batido y pan rallado.

Para freír poner un cazo con abundante aceite de oliva virgen extra. Dorar. Dar la vuelta para que se doren por todos lados por igual. Sacar y dejar escurrir sobre papel de cocina.



Atelier de Cocina

Salsa alioli:

Echar un ajo en el vaso de la batidora y una pizca de sal. Incorporar 50 ml de leche, importante echar primero la leche. Añadir 100 ml de aceite. Batir a media potencia sin mover la batidora. Cuando no se vea el aceite empezar a subir y bajar, hasta que esté totalmente emulsionado. Unas gotitas de limón y ya lo tenemos. Si lo queremos más líquido añadir un poquito de leche y si lo queremos más espeso un poquito más de aceite. Reservar en la nevera.

Salsa brava:

En una sartén echar 15 ml de aceite de oliva virgen extra. Cuando esté caliente sin llegar a humear retirar del fuego e incorporar 6 g de pimentón de la Vera (mitad de pimentón dulce y la mitad de pimentón picante). Remover bien con unas varillas e incorporar 10 g de harina de trigo. Remover hasta que todos los ingredientes estén integrados. Empezar a incorporar caldo de pollo o de cocido y remover. Lo ideal es ir incorporándolo poco a poco hasta obtener la textura y espesor deseado. Aproximadamente unos 90 ml. Probar y rectificar de sal. Echar en un bol y reservar. Esta salsa se puede servir caliente o templada.

PRESENTACIÓN:

Poner la bomba sobre una cucharita o plato de presentación. Salsear. En primer lugar echar el alioli, la cantidad, un poco al gusto, yo creo que un par de cucharadas. Y acabar con una cucharada de salsa brava.