

# Bombas

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 25 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

Acompañe este plato con una buena fuente de verduras y fibra.

## Modo express

1. Ponga un poco de aceite en la cubeta y programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 15 minutos.
2. Pique el ajo y sofríalo en la cubeta junto con la carne. A los 5 minutos, añada el pimentón y el tomate. Cuando la salsa se haya reducido, cancele el programa.
3. Forme bolas con el puré de patata y rellénelas con un poco de la carne picante. Páselas por la harina, el huevo y el pan rallado (en este orden).
4. Programe el menú Freír/Sofreír a 186º durante 10 minutos y vierta la medida de aceite en la cubeta. Cuando esté caliente, fría las bombas.
5. Sirva las bombas con alioli o salsa brava por encima.