



Bolitas de gambas y beicon

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 20 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

Las gambas contienen yodo, un mineral esencial para un crecimiento adecuado y el correcto funcionamiento del sistema nervioso.

Modo express

1. Quite la corteza al pan de molde.
2. Introduzca las dos rebanadas en un bol con la leche y añada las gambas, la cebolla y el beicon muy picados, el perejil, el huevo y una pizca de sal. Triture la mezcla.
3. Coja montoncitos de pasta, deles forma de bola y páselas por el pan rallado.
4. Vierta el aceite en la cubeta y programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 20 minutos. Cuando el aceite esté caliente, fría las bolitas.