

## ALBÓNDIGA DE BACALAO SOBRE ESPUMA DE PHILADELPHIA CON CHUTNEY DE PIÑA Y PIMIENTA



**Chef:** Gianluca Galliera

### Preparación

Mezclar bien todos los ingredientes para preparar las albóndigas y dejar reposar 10 minutos. Formar las albóndigas y pasarlas por pan rallado. También se puede utilizar pan sin gluten para obtener una preparación libre de gluten. Freír las albóndigas en abundante aceite de cacahuete.

Eliminar el exceso de aceite y emplatarlas. Poner en un plato una montañita de queso para untar, verter por encima la salsa chutney de piña y pimientos y, por último, colocar encima la albóndiga de bacalao. Decorar con los brotes.

### Ingredientes Menù

3 g Pepe colorato macinato grosso (Pimienta de colores molida gruesa) - 1261  
70 g Fiokki - PC0  
800 g Èbaccalà - WL1X  
q.b. Chutney Ananas e Peperoni (Chutney de Piña y Pimientos) - AZ7

### Ingredientes

50 g queso Parmigiano Reggiano rallado  
10 g ralladura de cáscara de limón  
20 g perejil fresco picado  
1 huevo entero  
sal  
50 g queso crema tipo Philadelphia  
Aceite de cacahuete para freír  
Brotes