

Bombas de papa rellenas con carne

Esta [receta](#) de Bombas de papa rellenas con carne, es deliciosa y muy fácil de hacer.

Es una receta muy presente en los bares de tapas del casco antiguo de [Barcelona](#) y en la Barceloneta. Pueden servirse frías o calientes.

Rinde de 12–14 bombas de papas rellenas

400 g de papas harinosas

1 cebolla

1 diente de ajo pequeño

200 g (7 oz) de carne picada mixta (molida)

100 g (3½ oz) de puré de tomate

1 cucharadita de salsa Tabasco

Nuez moscada recién molida

Aceite de oliva para freír y para la masa de las patatas

3-4 cucharadas de harina común (de uso general)

3-4 cucharadas de pan rallado

2 huevos

Mayonesa casera

Salsa brava

Elaboración de la carne picada

Llena una olla con agua filtrada, lava las papas bien, incorpóralas a la olla y pon a hervir al fuego hasta que estén tiernas.

Pica la cebolla y el ajo. Calienta una sartén a fuego medio y añade la cebolla, el ajo y la carne picada, sofríe brevemente.

Añade el puré de tomate, el tabasco y sazona con sal.

Continúa la cocción durante otros 10 minutos, removiendo

constantemente, hasta que se haya evaporado todo el líquido.

Elaboración de las Bombas de papa rellenas con carne

Pela tus papas y transfiérelas a un bol y haz un puré.

Sazona bien con sal, pimienta negra recién molida, nuez moscada y 1-2 cucharadas de aceite de oliva. Debes obtener una masa suave y fácil de moldear.

Con la masa obtenida, forma unas 12-14 bolas. Aplana las bolas y coloca en el centro una pequeña cantidad de la mezcla de carne picada. Vuelve a dar forma a tus bolas teniendo cuidado de cubrir bien el relleno.

Coloca la harina y el pan rallado en cuencos separados y poco profundos. Bate los huevos en un tercer recipiente.

¡Llegó el momento de ensuciarse un poco las manos! Las bolas van directo a la harina. El huevo y el pan rallado. Justo en este orden.

Fríe las bolas en abundante aceite de oliva a fuego fuerte hasta que se doren. Escurre en papel de cocina y sirve con mayonesa casera y salsa brava.

Receta bombas de papa rellenas de Stephan Mitsch