

[Carne] Albóndigas

Ingredientes

- 250 g de carne picada de ternera y cerdo mezclada.
- Huevos: Proporción de 6 huevos por kilo de carne.
- Lacón salado.
- Aceite de oliva.
- Sal.
- Adobo
 - Ajo.
 - Perejil.
 - Sal.
 - Vino blanco.
 - Pimienta.
 - 2 huevos.
 - Pan rallado.
- Salsa.
 - Aceite de freír las albóndigas.
 - Zanahorias y cebolla picados, perejil, laurel y tomate.
 - Harina, vino blanco, Avecrem y agua.

Elaboración

1. En un mortero se machacan el ajo, perejil, sal y vino blanco.
2. En un bol ponemos la carne picada, el contenido del mortero, los huevos, pan rallado y pimienta. Mezclamos bien.
3. Hacemos bolitas, las pasamos por harina, las freímos en aceite de oliva y las reservamos en una olla.
4. En el aceite que nos queda de freír hacemos la salsa: Zanahoria picada, cebolla picada, perejil, laurel y tomate.
5. Cuando esté todo pochado añadimos harina, vino blanco y avecrem.
6. Luego añadimos agua suficiente para tener una salsa que cubra las albóndigas.
7. Colamos la salsa y la echamos en la olla cubriendo las albóndigas.
8. Cocer de 20 a 30 minutos a fuego lento.

From:

<https://euloxio.myds.me/dokuwiki/> - **Euloxio wiki**

Permanent link:

<https://euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:albondigas>

Last update: **2024/12/06 19:34**

