

Albondigón

Ingredientes:

	1 dientes	Ajos
Pimienta negra		
Perejil picado		
	2.5 rebanada/s	Pan de molde mojada en leche
Nuez moscada		
	1 loncha/s	Jamón serrano picada
	2	Huevos
	300 gr	Carne de cerdo picado
Canela molida		
	1 pastilla/s	Caldo de carne
Brandy		
	300 gr	Ternera picada

Elaboración:

Mezclar las carnes picadas + huevos + miga de pan + ajo + perejil + nuez moscada rallada + pimienta + una pizca de canela.

Más el brandy y la pastilla de caldo desmenuzada.

Trabajar con las manos hasta ligar bien.

Colocarlo aplastado sobre papel de aluminio. En el centro colocar el jamón picado y doblar formando un rollo.

Envolver bien en el papel de aluminio y meter a horno moderado 3/4 de hora.

Cuando esté frío, poner peso encima para prensarlo.