

Albondigón

Ingredientes:

1 diente Ajos
Pimienta negra
1 c Perejil picado
2 1/2 rebanadas Pan de molde mojadas en leche
Nuez moscada
1 loncha Jamón serrano picada
2 Huevos
300 gr Carne de cerdo picado
Canela molida
1 pastilla Caldo de carne
1 c Brandy
300 g 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.