

Albondigón

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Varios

INGREDIENTES

0	
1 dientes	Ajos
	Pimienta negra
	Perejil — picado
2,50 rebanada/s	Pan de molde — mojadas 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. Colocar 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.