

Albóndigas

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

INGREDIENTES

0

500 gr Carne — picada (ternera y cerdo al 50%)

Leche

Pan — miga de pan (un buen trozo)

Aceite oliva

Agua

Vino blanco

2 Huevos

Harina repostería

3 dientes Ajos

1 Cebollas

1 pastilla/s AVECREM

ELABORACIÓN

Poner la miga de pan a remojar en un tazón de leche durante 2 horas. Sacar y escurrir. Picar muy menuda la cebolla, los ajos y el perejil. Juntar la carne con la cebolla, los ajos, el perejil y la miga de pan y salar. Revolver bien para que se mezclen todos los ingredientes. Poner un huevo entero y revolver, cuando esté bien mezclado añadir otro, volver a remover y así los demás. Hacer bolas con la carne y envolverlas con harina con la ayuda de un vaso. En una sartén grande con un buen chorro de aceite, freír las albóndigas a fuego medio. Ponerlas en una cazuela cubriendo el fondo. Con el aceite sobrante de freír las albóndigas (si es preciso se añade más), freír una cucharada de harina sin dejar de remover para que no se queme. Cuando empieza a tomar un poco de color, añadir un buen vaso de agua en la que habremos diluido un avecrem y un chorro de vino blanco, dejar que hierva diez minutos (si engorda mucho, añadir un poco más de agua) y poner sobre las albóndigas, dejando que hierva poco a poco durante 5/10 minutos, moviendo de vez en cuando para que no se peguen. Probar de sal y rectificar si es preciso. Este plato está más rico de un día

para otro. Si al día siguiente está la salsa muy espesa, se le añade un poco de agua y se calienta a poco fuego (mejor en la placa que en el microondas).

MAVILLUM