

Albondigón

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

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.

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.