

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:14
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/alb%c3%b3ndigas-caseras.html>

Albóndigas caseras

INGREDIENTES

500 g de carne de ternera picada
200 g de miga de pan
1 vaso de leche
1 huevo
2 dientes de ajo
3 cebollas
1 vaso de caldo de carne
1 vaso de vino tinto
Harina
Aceite virgen extra
Sal
Perejil
Pimienta negra molida

PREPARACIÓN

Mezcla la miga de pan con leche y deja reposar.

En un recipiente pon la carne picada, el huevo, los ajos finamente picados y un poco de perejil picado. Salpimenta y mezcla bien hasta que quede una masa homogénea.

Escurre la miga de pan e incorpórala a la mezcla anterior. Amasa bien. Prepara las albóndigas y pásalas por harina y fríelas en una sartén con unas 7 cucharadas de aceite. Dóralas y colócalas en un plato con papel de cocina para que escurra el aceite. Pásalas a una cazuela.

Pica las cebollas y dóralas en el mismo aceite donde has frito las albóndigas. Añade 1 cucharada de harina y rehoga brevemente. Vierte el caldo de carne y el vino tinto y deja que se cocine durante 15 minutos. Pasa la salsa por un pasapurés y viértelo sobre las albóndigas. Guisa conjuntamente las albóndigas y las salsa durante 10 o 15 minutos.

Decora con una ramita de perejil.