

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

Albóndigas cordobesas

INGREDIENTES

250 grs. de carne de cerdo picada
250 grs. de carne de ternera picada
100 grs. de jamón picado
Perejil picado a su gusto
2 dientes de ajos picados
Pan rayado a su gusto
2 huevos crudos

PREPARACIÓN

Se mezclan todos los ingredientes, utilizando la cantidad necesaria de pan rayado para darle la debida consistencia.

En salsa:

Se hace una salsa sofriendo una cebolla, añadiéndole dos tomates y una pizca de nuez moscada antes de apartar. Se pasa por la batidora y se añaden las albóndigas previamente fritas en aceite de oliva.

Guisadas:

Se hace el caldo con un hueso de jamón, un trocito de tocino añejo (unto), sal y azafrán.

Cuando empiece a hervir se añaden las albóndigas, dejando hervir unos 20 minutos (la mitad en olla exprés)