

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:15
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/alb%c3%b3ndigas-rellenas-de-queso.html>

Albóndigas rellenas de queso

INGREDIENTES

1 pimiento verde
2 dientes de ajo
Perejil picado
Harina y aceite

-Para las albóndigas:

450 gr. de carne picada de ternera
50 gr. de carne picada de cerdo
2 huevos
Un chorro de leche
100 gr. de pan rallado
150 gr. de queso cremoso
Perejil picado
Sal y pimienta

Para la salsa española:

1 cebolla y 1 tomate
1 pimiento rojo pequeño
2 zanahorias y un puerro
200 gr. de champiñones
4 dientes de ajo
1/2 Kg. de carne en trozos
1/2 litro de agua
1 vaso de vino blanco
Pimienta y una cucharadita de laurel
Aceite y sal

PREPARACIÓN

Para preparar la salsa española: en una cacerola con aceite fríe la cebolla. El tomate, el pimiento, las zanahorias, el puerro y los champiñones, todo bien limpio y picado. Añade los trozos de carne; después, los ajos pelados y picados, y rehoga. Salpimienta.

Vierte el vaso de vino blanco y el agua. Pon a punto de sal y deja cocer durante 30 a 40 minutos. Cuanto más tiempo cueza, más concentrada saldrá la salsa. Por último tritúrala con la batidora y añade el laurel.

Mezcla los ingredientes de las albóndigas (excepto el queso), dándoles una forma un poco grande. Haz unos hoyos e introduce trocitos de queso, cerrándolos a continuación. Pásalas por harina y fríe en abundante aceite, a fuego lento, junto con dos dientes de ajo. Agrega las albondiguillas a la salsa, espolvorea con perejil picado y deja cocinar unos 10 minutos.

Por último, fríe un pimiento verde en aros o en tiras y sirve las albóndigas con su salsa decoradas con el pimiento frito.