



## 0224 ALBÓNDIGAS EN SALSA ESPAÑOLA

### Ingredientes (para 4 comensales)

- Carne de ternera picada (400 gr)
- Carne de cerdo picado (400 gr)
- Pan de molde (3 rebanadas)
- Leche (medio vaso)
- Ajo (3)
- Perejil
- Sal
- Pimienta negra en grano
- Pan rallado
- Cebolla (1)
- Laurel (1 hoja)
- Vino fino (150 ml)
- Harina (1 cucharada de postre)
- Caldo de carne (1 vaso)



### Proceder

Moja las rebanadas de pan de molde con la leche para que la absorban

Mezcla en un bol la carne picada de ternera con la de cerdo, añade el pan mojado en leche, el ajo y el perejil picado, el huevo, sal y pimienta molida. Cuando hayas obtenido una masa homogénea, haz bolas con esta masa (con las manos muy limpias) y ve reservándolas en un plato

Cuando las tengas todas hechas, pásalas por pan rallado y fríelas en abundante aceite de oliva caliente durante un minuto y medio

Después reservalas en una fuente con un papel absorbente

Pon un poco del aceite en el que has fríto las albóndigas en una cazuela y fríe a fuego fuerte una cebolla picada en trocitos menudos



Hay que freír la cebolla a fuego fuerte y sin dejar de moverla para que no se queme

Cuando esté bien doradita añade la cucharadita de harina y tuéstala para que la salsa final no sepa a harina cruda

Añade el vino y deja que reduzca

Añade ahora el caldo de carne y la hoja de laurel

Introduce las albóndigas en la salsa

Tapa la cazuela y deja que cuezan unos 15 minutos con la tapadera puesta

Ya están listas para servir

Yo las suelo acompañar con puré de patatas con un poco de perejil picado