

Albóndigas con salsa



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 4

Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/albondigas-con-salsa>

Preparación

Machacar en un mortero los ajos, la pimienta, la sal y el perejil. Añadir esta preparación a la carne picada junto con el pan mojado en leche, el jengibre y el huevo. Mezclar bien y formar pequeñas bolitas; pasarlas ligeramente por harina y freirlas en aceite de oliva bien caliente. Una vez fritas, retirarlas y colocarlas sobre papel de cocina absorbente. Reservar. En una cacerola, dorar las zanahorias y los puerros, cuando comiencen a dorarse incorporar el tomate sin piel y cortado en trozos, dorar todo junto, añadir el agua y el vino junto con una pizca de sal. Una vez que haya hervido, introducir las albóndigas y dejar que se cocinen en la salsa unos diez o quince minutos. Servir. Fuente: pequerecetas.com

▣ Tip para la receta

Estas albóndigas pueden prepararse el día anterior y admiten la congelación.

Ingredientes

- 500 gramo/s Carne picada de ternera
- 500 kgrs. Carne picada de cerdo
- 1 puñado/s Harina 000
- 2 diente/s Ajo
- 1 rebanada/s Pan
- 1 poco Leche
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Sal
- 1/4 cucharadita/s Jengibre molido
- 1 unidad/es Huevo
- 6 unidad/es Zanahoria
- 2 unidad/es Puerro
- 2 unidad/es Tomate
- 1 vaso/s Agua
- 1 vaso/s Vino blanco
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Perejil

Categorías

Un día normal, Todo el año, Vegetales, Para/con niños, Familia, Plato Principal

