

Albóndigas con salsa

Preparación

Para la preparación de ingredientes: Ponemos la rebanada de pan en remojo con leche. En un recipiente echamos la carne y la sazonomos con la sal, pimienta, perejil muy picado, tres huevo y la clara de los otros tres (reservamos las yemas). Esta mezcla debe estar muy bien movida. Para las albóndigas: Hacemos las albóndigas pasándolas por harina. Las freímos en aceite que no esté demasiado caliente. Las vamos dorando (sólo dorando) y apartando en una cacerola. En ese aceite sobrante de las albóndigas, echamos una cebolla picada. Cuando esté dorada, añadimos una cucharada de harina. Cuando esté tostada la harina, añadimos el vino blanco y un vaso de agua. Se arregla de sal. Esta mezcla la vertimos encima de las albóndigas. Se baja el fuego y se dejan 30 minutos cociendo. Vamos pelando las patatas y partiéndolas en daditos pequeños. Las freímos con el aceite frío hasta que se doran Después ponemos sólo las albóndigas en una fuente. El resto de la salsa, se pasa por el chino, si es necesario se agrega agua. Se le añade la yema de huevo que teníamos reservado y a esta mezcla se le añaden las albóndigas. Para el montaje: En una fuente, ponemos las albóndigas con su salsa y a un lado las patatas de guarnición.

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas:

- 750 grs de carne de ternera
- 300 grs de carne de credo
- 6 huevos de campo
- 1 rebanada de pan migoso
- 1/2 vasito de leche
- 1 diente de ajo
- 2 patatas
- 1 cebolla grande
- 1/2 vasito de vino blanco
- 1l. vaso de agua
- Perejil
- Sal
- 200 gr Harina
- Pimienta blanca molida
- Aceite de oliva suave

Utensilios

3 sartenes

Bandeja

1 tabla

Cuchillos

4 bowles

1 chino

1 pasa puré

2 lenguas

Tenedores y cucharas de apoyo

Instructor destacado



Pepa Muñoz

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD