

Receta de Albóndigas de Patata y Sobrasada

29 Ago 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de albóndigas de patata con sobrasada, resulta un plato muy rico y además económico, dados los tiempos que estamos pasando.

Ingredientes

- Patatas (tres o cuatro)
- Sobrasada (130grs)
- Huevos (uno o dos)
- Harina
- Pan rallado
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Modo de Preparación

1. Lavar las patatas y ponerlas a cocer en una cacerola con agua y sal, dejarlas cocer unos treinta minutos
2. Pelarlas y ponerlas en un bol, aplastarlas con un tenedor
3. Poner un poco de sal y pimienta y añadir la sobrasada y un huevo, mezclar bien todo
4. Formar bolitas y pasarlas por harina, huevo batido y pan rallado
5. Freírlas en abundante aceite caliente y ponerlas sobre papel de cocina para que escurran
6. Servir las albóndigas acompañadas de una ensalada de escarola o lechuga y....buen provecho!!!