

Receta de Albóndigas Con Arroz Blanco Y Zanahoria Rallada

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta que seguro os gustará y la prepararéis para toda la familia e incluso para los más peques de la casa.

Ingredientes

- Carne picada de cerdo y ternera (medio kg de cada)
- Huevos (tres o cuatro)
- Beicon (unas cuatro o cinco lonchas)
- Pan de molde sin corteza (tres o cuatro lonchas)
- Leche (un vaso)
- Ajos y perejil picado
- Harina
- Aceite de oliva
- Arroz basmati u otro
- Maíz (un bote pequeño)
- Guisantes (un bote)
- Zanahoria rallada

Modo de Preparación

1. Mezclar las carnes con el beicon troceadito, los huevos, la leche y el pan de molde
2. Aliñar con los ajos y el perejil picados, añadir sal y un poco de pimienta negra al gusto
3. Formar las albóndigas y pasarlas por harina
4. Freír en abundante aceite de oliva caliente durante unos treinta segundos y dejar escurrir
5. En una cacerola con dos vasos de agua poner a hervir las albóndigas con el recipiente tapado durante 20 minutos
6. Cocer el arroz con agua y sal y dejarlo al dente, colocar en el centro de una fuente, ponerle los guisantes y el maíz por encima
7. Colocar las albóndigas alrededor del arroz y coronar todo con zanahoria rallada y si queréis un poco de tomate frito y.....buen provecho!!!