

Receta de Albóndigas Con Tomate Y Almendras

22 Abr 2014



Buenos días, hoy os dejo una receta que seguro os va a gustar, y sobre todo a los más pequeños de la casa, se trata de unas ricas Albóndigas con salsa de tomate y almendras.

Ingredientes

- Carne picada de Cerdo y Ternera (1kgr.o más, según comensales)
- Pan de molde (una rebanada)
- Leche (medio vasito)
- Huevos (uno)
- Perejil picado (una cucharada)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Harina -Pimienta negra, sal
- Almendras picadas (unos 100gr.)
- Tomate natural (uno o dos)
- Rebanada de pan
- Aceite de oliva
- Vino blanco (un vasito)
- Tomate frito (500ml.)

Modo de Preparación

1. En un bol, poner la carne picada y añadir la sal, el perejil, los ajos picados, un poco de pimienta negra, el huevo y la rebanada de pan de molde empapada en leche y mezclarlo bien todo con ayuda de un tenedor.
2. Una vez que esté todo mezclado, formar pequeñas bolas, pasar ligeramente por harina y freír en una sartén con aceite de oliva abundante y bien caliente
3. Dejarlas sobre papel de cocina en una fuente para que escurran el exceso de aceite
4. Poner aceite en una cacerola y refreír las almendras, la rebanada de pan y el tomate, y una vez frito ponerlo en el vaso de la batidora sin el aceite, añadir el vasito de vino y triturar bien todo
5. Poner las albóndigas en una cacerola y volcar la mezcla batida y el tomate frito
6. Dejar que se hagan a fuego medio durante diez o quince minutos
7. Servir calientes ybuen provecho !!!