

Receta de Albóndigas De Pavo Y Pollo En Salsa

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta exquisita receta de albóndigas de pavo y pollo, gustarán a toda la familia y en especial a los más peques de la casa.

Ingredientes

- Carne picada de pavo y pollo mezclada (medio o un kg.)
- Cebolla grande (una)
- Tomate maduro rayado (uno grande)
- Dientes de ajo (cuatro)
- Vino blanco o cerveza (un vaso)
- Huevos (dos)
- Pan de molde sin corteza (tres o cuatro rebanadas)
- Leche
- Sal y Pimienta
- Ajo molido
- harina
- Aceite de oliva
- Pastilla de caldo de carne

Modo de Preparación

1. Remojar las rebanadas de pan de molde en leche
2. En un bol, poner la carne, los huevos, la miga de pan mojada y escurrida
3. Añadir un poco de sal, pimienta y ajo molido y mezclar bien todo
4. Hacer las albóndigas y freírlas en abundante aceite de oliva bien caliente, ponerlas sobre papel de cocina para que escurran
5. En el mismo aceite, refreír los ajos, la cebolla bien picadita que quede transparente
6. Una vez frita la cebolla, echar el tomate rallado y remover bien todo, dejar un rato que se haga
7. Cuando esté listo, echar el vino y subir un poco el fuego para que se evapore el alcohol, añadir las albóndigas y cubrir de agua y echar la pastilla de caldo de carne
8. Dejar cocer a fuego medio durante una media hora, dejar reposar un rato y servir acompañadas de una ensalada o patatas fritas y....buen provecho!!!