

Receta de Albóndigas De Ternera Con Patatas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para comenzar esta última semana del mes de Abril, os dejo esta rica receta de albóndigas de ternera en salsa, seguro que será de vuestro agrado.

Ingredientes

- Carne picada de ternera (300grs)
- Carne picada de cerdo (200grs)
- Miga de pan (la de media barra)
- Huevos (uno)
- Patatas (dos o tres)
- Leche
- Harina
- Aceite de oliva
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Vino blanco (medio vaso)
- Perejil y Sal
- Pimienta negra
- Pastilla de caldo de carne (una)

Modo de Preparación

1. Poner la miga de pan en remojo con un poco de leche, hasta que se empape bien
2. En un bol, poner la carne, el huevo batido, los ajos y el perejil picados, sal y un poco de pimienta negra molida y mezclarlo todo bien
3. Escurrir la miga de pan y añadirla a la carne y mezclarlo bien
4. Formar las albóndigas y pasarlas por harina
5. En una sartén con aceite de oliva caliente, freír las albóndigas e ir las poniendo en una cacerola
6. En el aceite de freír las albóndigas, poner la cebolla bien picada y dejar que se poche, echar una cucharada de harina y dejar que se dore un poco, añadir el vino y dejar que reduzca un poco
7. Volcar la salsa sobre las albóndigas, echar la pastilla de caldo de carne y cubrir con agua, dejar hervir a fuego lento unos veinte minutos
8. Pelar las patatas y cortarlas en cuadraditos, freírlas y dejarlas escurrir sobre papel de cocina, después echarlas sobre las albóndigas y dejar que hiervan otros cinco o diez minutos y...buen provecho!!!