

Receta de Albóndigas En Salsa De Almendras

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, Para hoy os dejo esta receta que os va a encantar por su rico sabor y que la podéis preparar en casa para toda la familia.

Ingredientes

- Carne picada (300grs de cerdo, ternera o mixta)
- Huevo (uno)
- Perejil picado (una cucharada)
- Ajos (dos dientes machacados)
- Una rebanada de pan del día anterior mojada en leche
- Harina
- Aceite de oliva
- Sal
- Para la salsa:
- Almendras crudas peladas (unos 80grs)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Pan frito (una rebanada)
- Azafrán o condimento
- Vino blanco (medio vaso)
- Sal y agua

Modo de Preparación

1. Mezclar en un bol la carne picada con el huevo, el perejil, un poco de sal, los ajos machacados y la rebanada de pan mojada en leche y mezclarlo bien todo, mejor con las manos hasta que quede una masa compacta
2. Hacer las bolitas, pasarlas por harina y freír en aceite de oliva caliente hasta que queden doraditas, reservar en papel absorbente
3. Para preparar la salsa, freír en un poco de aceite las almendras, los dientes de ajo y el pan, que queden dorados pero no quemados, sacarlos y escurrir
4. En el vaso de la batidora, poner las almendras, el pan y el ajo fritos junto con el vino blanco y un vaso de agua, batirlo y poner en una cacerola, añadir un poco de sal y el azafrán o condimento, dejar cocer unos diez minutos
5. Añadir las albóndigas y dejar a fuego medio otros diez minutos más, si queda la salsa espesa echar un poco de agua y si está clara ponerle un poco de maicena
6. Servir acompañadas de unas patatas fritas y....buen provecho!!!