

Receta de Albóndigas de Espinaca y Piñones

06 Feb 2017



Buenos días a tod@s, comenzamos esta semana de Febrero con una receta de verdura, pero esta vez en forma de albóndigas que podéis tomar como aperitivo o como acompañamiento de algún plato de carne, o simplemente solas, quedaréis encantad@s con estas **Albóndigas de Espinacas y Piñones**.

Ingredientes

- Espinacas frescas (una bolsa)
- Jamón serrano picadito (80grs)
- Ajos (dos)
- Huevos (uno)
- Pan rallado
- Piñones
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Lavar bien las espinacas y ponerlas en una cacerola con un poco de agua, dejar que hiervan dos o tres minutos, sacarlas y poner a escurrir
2. Pelar los ajos y picarlos con el jamón, refreír en un poco de aceite de oliva, añadir también los piñones y cuando esté todo bien dorado, retirar y reservar
3. En el mismo aceite refreír un poquito las espinacas escurridas, no refreír demasiado para que no amarguen
4. Añadir los ajos, los piñones y el jamón reservados, mezclarlo bien y dejar enfriar en un bol
5. Cuando esté fría la mezcla, poner el huevo y un poco de pan rallado y mezclar bien todo
6. Formar las albóndigas, no muy grandes, y pasarlas por pan rallado
7. Freír en abundante aceite caliente y dejar sobre papel de cocina para que escurran
8. Servir solas o como acompañamiento de algún plato de carne y.....buen provecho!!!