

Receta de Albóndigas con Salsa Barbacoa y Miel

14 Ene 2022



Buenos días a tod@s, hoy os propongo preparar estas ricas **Albóndigas con Salsa Barbacoa y Miel**, ya sabéis que hay muchas formas de preparar albóndigas pero esta es una de las más ricas que hemos probado en casa, seguro que os gustarán.

Ingredientes

- Carne picada de ternera y cerdo (600grs o más según comensales)
- Especies tomillo, romero, comino (un poquito de cada)
- Pan rallado (sobre 60grs)
- Leche (100ml)
- Huevo (uno)
- Perejil picado
- Harina
- Sal
- Aceite de oliva
- **Para la salsa:**
- Cebolla (una)
- Ajo (un diente)
- Salsa barbacoa (tres cucharadas)
- Miel (tres cucharadas)
- Agua o caldo (un vaso)

Modo de Preparación

1. Mezclar el pan rallado con la leche en un bol y añadir las especias, poner la carne picada y el perejil y mezclar bien todo
2. Echar un poco de sal y el huevo y volver a mezclar bien todo
3. Formar las albóndigas, pasarlas por harina y freírlas en abundante aceite de oliva hasta que queden bien doraditas, reservarlas en una fuente
4. Preparar la salsa, picar la cebolla y el ajo y freírlo en un poco de aceite de freír las albóndigas, echar la salsa barbacoa y la miel y remover para que se mezcle
5. Añadir el vaso de agua o caldo y remover, triturar todo con la batidora
6. Poner la salsa en una cacerola y calentar hasta que recupere su color mas oscuro
7. Echar las albóndigas en la salsa y dejar a fuego lento, con la cacerola tapada, durante unos 15/20 minutos
8. Servir calientes y acompañadas de unas patatas fritas u otra guarnición y....buen provecho!!!

Albóndigas con Salsa Barbacoa y Miel

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
