

Receta de Bolas De Patata Con Carne

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, comenzamos una nueva semana de Junio que esperemos que sea un poquito más calurosa que esta pasada, para hoy os dejo esta rica receta que es fácil de preparar y resulta muy económica.

Ingredientes

- Patatas grandes (tres o cuatro)
- Cebolla (una)
- Zanahoria (una)
- Carne picada de ternera y cerdo (unos 300grs)
- Harina
- Pimienta negra
- Aceite de oliva
- Sal
- Mayonesa casera

Modo de Preparación

1. En una sartén poner un poco de aceite de oliva y hacer un sofrito con la carne picada, la cebolla y la zanahoria bien picaditas
2. Añadir un poco de sal y pimienta negra y reservarlo
3. Cocer las patatas con piel en bastante agua con sal
4. Cuando estén cocidas, quitarlas la piel y aplastarlas con un tenedor, echarlas un poquito de sal, si fuera necesario
5. Hacer bolas con el puré, poniendo dentro un poco del sofrito de carne y poner otro poco más de puré para que quede bien cubierta la carne
6. Pasar las bolas por harina y freír en aceite bien caliente, poner sobre papel absorbente
7. Servirlas con mayonesa casera y si queréis acompañadas de una ensalada a vuestro gusto