

Creador: Berto



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 3 personas :

- 1/2 Kg. de Carne picada
- 2 Huevos
- Dos dientes de Ajo
- Pimienta
- 1 Cebolla
- Medio vaso de Vino blanco
- 1 rebanada de Pan mojado en leche
- Sal
- Agua
- Perejil

Preparación:

Paso 1

Mezclar la carne con los huevos batidos, el pan mojado en leche, el ajo machacado, el perejil machacado y sal. Si ves que la masa está muy blanda le pones un poco de pan rallado. Dicha masa se deja reposar uno 10 minutos, luego se forman las albóndigas, se pasan por harina y se fríen un poco para que no se resequen. En esa sartén se deja un poquito de aceite y se pochala cebolla, se echa un poquito de harina y la tuestas. A continuación se echa vino blanco (dejándolo unos 3 min). Después se deposita todo en una olla y se llena de agua hasta cubrir las albóndigas. Finalmente se deja cocer despacio unos 15 o 20 minutos