

# ALBÓNDIGAS DE ESPINACAS Y JAMÓN



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** MARIBEL



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 KILO de ESPINACAS
- PIÑONES
- JAMÓN TROCEADO
- PEREJIL
- AJOS MUY PICADOS
- PIMIENTA
- SAL
- MIGA DE PAN MOJADA EN LECHE
- TOMATE FRITO

## Preparación:

### Paso 1

Cocer las espinacas enfriarlas y escurrirlas muy bien apretando con las manos.

### Paso 2

En un bol mezclamos todos los ingredientes

### Paso 3

Hacemos las albóndigas y las pasamos por harina. Las freímos en abundante aceite de oliva.

### Paso 4

Las ponemos en una salten con el tomate frito y las dejamos hervir unos minutos.

