

## Albóndigas con sepia y gambas



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

**Creador:** Penny **Recetizador:** Flor Roja



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 200 gr de Carne picada
  - 2 cucharadas de Pan rallado
  - Perejil
  - Ajo
  - 3 cucharadas de Vino blanco
  - 1 Huevo
  - Harina
  - Sal
  - 400 gr de Sepia o pota
  - 8 Gambas
  - 1 cucharada de Almendra tostada picada
  - 3 cucharadas de Tomate frito
  - 1 Cebolla
  - 100 ml de Vino blanco
  - Perejil
  - Pimienta
  - Galleta picada
- 

## Preparación:

### Paso 1

Mezclar la carne picada, el pan, sal, pimienta, perejil, ajo, 3 cucharadas de vino blanco y el huevo. Formar las albóndigas, pasar por galleta picada y freír.

### Paso 2

Retirar las albóndigas y en el mismo aceite rehogar la sepia cortada en trocitos. Agregar la cebolla picada y dorar. Después añadir el tomate y el vino y cocer a fuego suave unos 10 minutos.

### Paso 3

Volver a incorporar las albóndigas, añadir las gambas y cocer 5 minutos más. Mientras tanto, mezclar las almendras con el ajo, perejil, sal y pimienta; Disolver con un cucharón de agua o caldo y echar al guiso. Cocer 5 minutos más. Si hace falta, añadir un poco de agua.