Albóndigas en salsa con patatas chips caseras

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Daniel Olmedo M **Recetizador:** Jose Saez

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Resulta mas cómodo comprar las patatas chip ya echas pero no es lo mismo.

Descripción:
Toda una receta tradicional modernizada.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de Carne picada mezcla, (cerdo, ternera)
- 1/2 Cebolla
- 2 dientes de Ajo
- 2 Huevos L
- 2 Rebanadas de pan
- 1 c/s de Perejil picado
- 1 Pastilla de caldo concentrado
- 2 cdas. de Verdura desidratada Trevijano
- 1/2 vasito de Vino blanco
- 1 c/s de Pan rallado
- Colorante alimentario
- 1 cda. de Harina
- 20 gr. de Aceite
- Pimienta negra al gusto
- 1 puñado de Almendras peladas y crudas
- 2 Patatas grandes
- Sal

Preparación:

Paso 1

Ponemos la carne en un bol y le añadimos los ajos y el perejil picados, los huevos batidos, una pastilla de caldo concentrado desmenuzada, los huevos batidos, sal y un poco de nuez moscada. Mezclamos todo bien. Añadimos el pan rayado, poco a poco, y volvemos a mezclar hasta que veamos que la carne coje consistencia y nos permite ir formando las albóndigas. Una vez listas, las enharinamos y las freímos en abundante aceite, hasta que estén doradas. Reservamos.

Paso 2

Picamos y pochamos la cebolla. Freímos también las rebanadas de pan y las almendras. Ponemos todo en el vaso de la batidora junto con una pastilla de caldo concentrado y un chorro de vino blanco y trituramos.

Paso 3

Ponemos las albóndigas en una olla y vertemos sobre ellas la mezcla anterior, añadiendo las verduras deshidratadas, el colorante y el agua necesaria para cubrirlas y dejamos cocinar unos 10-15 minutos a fuego medio.

Paso 4

Mientras se hacen las albóndigas pelamos y lavamos las patatas, las secamos con papel de cocina y cortamos con mandolina (si no tenéis, las cortáis muy finas), cogemos una fuente o plato llano lo mas grande que podamos y ponemos papel vegetal, encima ponemos las patatas, sin que se te toquen unas con otras, metemos en el microondas y ponemos entre 7-10 minutos a máxima potencia (el mio es de 800w), como cada microondas es un mundo y también depende de la patata, a los 6-7 minutos paramos y miramos, si no están seguimos minuto a minuto, hasta que las veamos hechas, como en la foto que os pongo, sacamos con cuidado, que están crujientes, ponemos un poco de sal.

Paso 5

Una vez estén echas las albóndigas las servimos acompañadas de unas patatas chips y...a disfrutar.