

Albóndigas con sepia y gambas



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

Creador: Penny **Recetizador:** Carlos Santana



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.