

Albóndigas con sepia y gambas



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

Creador: Penny **Recetizador:** Dolors García

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.