

# ALBONDIGAS CON SALSA DE CEBOLLAS



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

**Creador:** antonia ferrer **Recetizador:** Mar Arias



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 250 gr de carne picada de cerdo
- 250 gr de carne picada de ternera
- 1 huevo
- 1 Cucharada pan rallado
- 3 Cebollas.
- ajo y perejil
- 1 chorrito de vino blanco
- 1 chorrito de caldo de carne
- 1 hoja de laurel
- harina

**Preparación:**

## Paso 1

En una cazuela ponemos a pochar las cebollas, cortadas tan finas como nos sea posible y a fuego muy lento, con un poco de sal. Mientras en un bol mezclamos las carnes, las salprebramos y añadimos un huevo, un ajo cortado pequeño, el perejil picado y el pan rallado y formamos las albóndigas, las enharinamos y las freímos en una sartén con un poco de aceite. Las reservamos. Cuando la cebolla este bien pochada añadimos un chorrito de vino blanco y un chorrito de caldo de carnea la cazuela, le damos una vueltas y añadimos las albóndigas, las dejararemos hasta que la salsa espese y las albóndigas esten bien hechas. Sírvelas calientes y a mojar pan.