Albóndigas de pavo y espinaca con salsa al vino

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

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Chente Madrid



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

El truco de esta receta:
También quedan muy bien como hamburguesas.

Descripción:

Pavo es un género de aves galliformes de la familia Phasianidae, que incluye dos especies, el pavo real común (Pavo cristatus) y el pavo real cuelliverde (Pavo muticus).1 Otra especie emparentada, el pavo real del Congo (Afropavo congolensis), propio de África central, ha sido clasificado en un género diferenciado a principios del siglo XX y carece de la amplia cola característica que lucen las especies asiáticas. En varios países se denomina "pavo" a varias especies del género Meleagris, que incluye el pavo doméstico (Meleagris gallopavo

Ingredientes para 4 personas :

- 2 dientes de ajo.
- 300 gr. de pechuga de pavo o pollo picada
- 300 gr. de espinacas
- 1 cebolla hermosa
- 1 huevo
- 1 lata de pimientos del piquillo
- 150 gr. de nata líquida para cocinar
- 170 ml. de vino tinto
- Caldo de ave
- Pan rallado
- Perejil picado
- Harina
- Sal y pimienta
- 1 pellizco de azúcar
- Aceite de oliva
- Pimienta cayena molida al gusto (

Preparación:

Paso 1

Nos arrancamos con la salsa, que es lo que más tarda. Para ello ponemos uno de los dientes de ajo y la cebolla

cortada en juliana a sudar junto con una cucharada de aceite de oliva, un pellizco de sal y otro de pimienta negra molida. Mientras pocha la verdura preparamos la masa de las albóndigas poniendo agua a hervir con un poco de sal y "blanqueando" en ella las espinacas, esto es, cuando el agua rompa a hervir a borbotón sumergimos las espinacas y las escurrimos pasado un minuto. Dejamos entibiar sin olvidarnos de dar una vuelta de vez en cuando a la cebolla. Cuando las espinacas estén "manejables" las vamos apretando fuertemente con las manos para acabar de escurrirlas y las picamos. En un bol disponemos el picadillo de pavo o pollo, lo mezclamos con las espinacas escurridas y picadas, un diente de ajo picado muy fino, perejil y el huevo batido. Si la masa no quedase lo suficientemente compacta añadimos pan rallado hasta obtener una textura similar a la de una bechamel densa. Introducimos la masa de las albóndigas, debidamente sellada con film transparente, en el frigorífico y volvemos a la salsa. Vertemos el vaso de vino tinto y lo reducimos hasta que mengue a la mitad y el alcohol haya evaporado, momento en el que bajamos el fuego y añadimos los piquillos, el caldo de su conserva, la cayena molida (si nos place) y la nata líquida. Mantenemos unos cinco minutos y trituramos. Retornamos la salsa a fuego medio-bajo. Seguramente estará fuerte de sabor. La rebajamos con caldo de ave hasta que quede a nuestro gusto. Rectificamos de sal y picante si fuese necesario. Damos forma a las albóndigas, las enharinamos y las vamos friendo en aceite muy caliente. Las reservamos sobre papel absorbente. Echamos las albóndigas en la salsa y dejamos cocer unos minutos más. Servimos, en nuestro caso acompañadas de unas patatas fritas..